

Pilz - Mohn- Maultaschen Geschmolzene

Kategorien: Gefüllt, Maultaschen, Pilze, Küche

Zutaten für: 1 Rezept

300	Gramm	Mehl
1		Ei
1		Eigelb
2	Essl.	Oel
		Lauwarmes Wasser
		Salz
		Muskat
75	Gramm	Mohn
		Milch
75	Gramm	Zwiebeln
75	Gramm	Pilze; Champignons
		Egerlinge, Austernpilze
1	Teel.	Butterschmalz
		Petersilie
		Salz
		Pfeffer
1		Eiweiss; zum Bestreichen
1	Teel.	Butter; zum Abschmelzen

Anleitung:

Aus Mehl, Eiern, Wasser, Oel, Salz und Muskat einen festen Nudelteig herstellen. Den Teig gut durchkneten, in Folie wickeln und etwa eine Stunde ruhen lassen. Inzwischen die Füllung zubereiten. Mohn in wenig Milch zum Kochen bringen, vom Feuer nehmen und mindestens eine halbe Stunde ausquellen lassen.

Pilze und Zwiebeln kleinschneiden und in Butterschmalz dünsten. Mohn zumischen, mit Petersilie, Salz und Pfeffer abschmecken und auskühlen lassen.

Den Teig dünn ausrollen, Scheiben ausstechen und mit Eiweiss bestreichen. Die Füllung darauf verteilen, einschlagen und die Enden mit der Gabel fest andrücken. In kochendem Salzwasser ca. zwölf Minuten garen.

Butter erhitzen, Maultaschen darin von beiden Seiten angehen lassen. Mit einer Sauce nach Belieben anrichten.