

## Spinatwachtel - Maultaschen mit Rahmspinat und Spiegelei

Kategorien: Nudeln, Küche, Maultaschen

Zutaten für: 4 Portionen

12		Maultaschen
2	Ltr.	Rinderbouillon
4		Eier
1 1/2	kg	Frischer Spinat
		Ersatzweise Rahmspinat
3	Essl.	Margarine
1/4	Ltr.	Vollmilch oder Sahne
1/2		Muskatnuss; gerieben
1	Spur	Salz
1/2	Essl.	Weisser Pfeffer; gerieben

### Anleitung:

Spinatwachtel = zaertliche schwaebische Bezeichnung fuer fleissige Ehefrauen. Maultaschen in heisser Rinderbouillon 10 Minuten ziehen lassen. Frischen Spinat wie gekauft etwa 10 Minuten in Salzwasser kochen. Das Salzwasser darf den Spinat im Topf nicht ueberdecken. Spinat Passieren. In einer Kasserolle Margarine zergehen lassen. Spinat Dazugeben und mit Vollmilch oder Sahne, Muskatnuss und Salz, je nach Geschmack, sowie weissen Pfeffer gut durchruehren. Verwendet man statt frischem Spinat tiefgefrorenen Rahmspinat, so muss Man diesen auftauen, erhitzen und mit Salz, Pfeffer und Muskat Abschmecken. Maultaschen aus der heissen Bruehe nehmen und auf warme Teller Verteilen, Spinat daruebergeben und auf jede Portion ein Spiegelei Setzen. Dazu gehoeren keine weiteren Beilagen. Als Getraenk wird pro Portion 1 Obstler und 1 Bier, zum Nachtisch halbierte gebratene Bananen mit Geroesteten Walnuessen und Honig empfohlen. Spruch: Nach m Essa hot scho mancher Faule 's Schaffa vergessa.