

Vier Kräuter - Maultaschen

Kategorien: Maultaschen

Zutaten für: 4 Portionen

		Für (fast) alle Sinne
500	Gramm	Teig, (Nudelteig Kühlregal)
250	Gramm	Ricotta di pecora (Schafsmilchkäsemolke, ungesalzen)
2		Ei(er)
1/2	Bund	Petersilie
1/2	Bund	Basilikum
3	Zweige	Thymian
3	Zweige	Zitronenmelisse
1,2	Ltr.	Gemüsebrühe, (Instant)
4		M.-große Schalotte(n)
100	ml	Wein, weiß, (trocken)
4	Essl.	Semmelbrösel
2	Essl.	Butter
2	Essl.	Speisestärke
1		Zitrone(n), Saft hiervon
		Salz und Pfeffer
	Einige	Kirschtomate(n), halbiert, zum Garnieren

Anleitung:

Nudelteig leicht ausrollen und in ca. 6 cm große Quadrate schneiden. 1 Ei verquirlen und den Teig damit bestreichen. Kräuter abbrausen, trocken schütteln und die Blättchen fein hacken. Die Kräuter mit Ricotta, 1 Ei und Semmelbröseln mischen und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Füllung portionsweise in die Mitte der Quadrate setzen, Teig darüber klappen und die Ränder fest andrücken. Die Taschen in 800 ml Brühe ca. 10 Minuten garen. Die Schalotten abziehen, würfeln und in der Butter andünsten. Weißwein, restliche Brühe und Zitronensaft zufügen. Aufkochen lassen und mit der (in etwas Wasser angerührten) Stärke binden. Soße salzen, pfeffern und mit den Maultaschen anrichten. Mit Tomaten und evtl. einigen Kräutern garnieren.

Zubereitungszeit: 45 Min.

Schwierigkeitsgrad: normal

Brennwert p. P.: keine Angabe