

Käse - Maultaschen mit Mangold

Zutaten für: 4 Portionen

200	Gramm	Mehl Type 1050
2		Eier
1	Teel.	Oel
		Salz

FUELLUNG

200	Gramm	Karotten
300	Gramm	Schichtkaese
2		Eier
1	Bund	Kerbel
1	Teel.	Honig
		Pfeffer

ZUM KLEBEN

1		Eiweiss
---	--	---------

MANGOLDSAUCE

3		Zwiebeln
1	kg	Mangold
125	ml	Gemuesebruehe
80	Gramm	Sahne

Anleitung:

Teig: Mehl in eine Schuessel schuetten; in die Mitte eine Vertiefung druecken. Eier, Oel und Salz hineingeben, verquirlen. Mehl unterkneten. Teig in Folie wickeln, zwei Stunden ruhen lassen.

Fuellung: Karotten in kleine Wuerfel schneiden. Schichtkaese, Eier, Kerbelblaetter dazugeben, verruehren. Mit Honig, Salz und Pfeffer wuerzen.

Die Haelfte des Teiges auf bemehlter Arbeitsflaeche duenn ausrollen. Ca. 15 Kreise (11 cm Durchmesser) ausstechen. Jeweils 1 Teeloeffel Fuellung in die Mitte geben. Raender mit verquirltem Eiweiss bestreichen. Eine Teighaelfte ueberklappen, Raender zusammendruckeln. In siedendem Wasser ca. zehn bis fuenfzehn Minuten garen. Teigreste zu weiteren Maultaschen verarbeiten.

Zwiebeln wuerfeln, Mangold in Streifen schneiden. In Gemuesebruehe ca. zehn Minuten duensten. Sahne dazugeben, fuef Minuten offen kochen lassen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Maultaschen auf Mangoldsauce anrichten.