

# Karottensuppe mit Gemüsemaultäschchen

Kategorien: Suppe, Gemüse, Maultasche

Zutaten für: 2 Portionen

5	groß.	Karotten
50	Gramm	Lauch
200	Gramm	Spinat
3		Fein geschnittene Schalotten
1		Broetchen; in warmer Milch Eingeweicht
1/4	Ltr.	Kraeftige Gemuesebruehe
1/4	Ltr.	Milch
250	Gramm	Hartweizendunst; Ersatzweise Weizenmehl
4		Eier
1		Eigelb
2	Essl.	Petersilie; fein geschnitten
1/2	Essl.	Olivenoel Butter zum Anbraten Salz, Pfeffer, Muskatnuss

## Anleitung:

Fuer den Nudelteig das Mehl auf ein Backbrett geben, eine Mulde eindruecken. 3 Eier, Olivenoel und 1 Prise Salz in das Loch geben, die Masse zu einem Teig kneten. Anschliessend 30 Minuten ruhen lassen, dann moeglichst duenn ausrollen.

Fuer die Fuellung eine Karotte und Lauch ganz fein wuerfeln. Spinat in Salzwasser kurz blanchieren, gut abtropfen lassen und fein hacken.

In einer Pfanne mit Butter zwei geschnittene Schalotten mit Lauch und Karottenwuerfeln weichduensten, dann in eine Schuessel geben. Das eingeweichte Broetchen gut ausdruecken und mit Spinat, einem Ei und Petersilie dazugeben.

Alles gut durchkneten, damit die Masse eine gute Bindung bekommt. Mit Pfeffer, Salz und Muskat wuerzen.

Mit einem Essloeffel kleine Portionen der Gemuesemasse auf den ausgerollten Teig geben. Den Teig darum herum mit Eigelb einstreichen. Darueber eine Teigbahn legen, die Zwischenraeume andruecken und mit einem Teigraedchen die Maultaeschchen ausschneiden.

Anschliessend in sprudelndem Salzwasser 5 Minuten kochen, herausnehmen und abtropfen lassen.

Fuer die Suppe die restlichen Karotten schaelen und in Scheiben schneiden. In einem Topf mit Butter die Karottenscheiben anschwitzen. Mit Bruehe und Milch abloeschen und ca. 10 Minuten koecheln lassen.

Dann mit dem Zauberstab oder Mixer die Suppe puerieren und mit Pfeffer, Salz und Muskat abschmecken. Die Maultaeschchen als Einlage in die Suppe geben und servieren.

## Quelle:

Aus einer Rezeptsammlung von Konrad Heizmann  
Rezept erfasst mit \*RK\*17.08.2015 von K.H.