

Maultaschen



Zubereitungszeit

40 Minuten + 1 Stunde kühl stellen

Nährwerte

Pro Portion ca.

Kalorien: 510 kcal

Eiweiss: 23 g

Fett: 23 g

Kohlenhydrate: 51 g

Tipps zu diesem Rezept

- Im «Todi's» werden die Maultaschen mit Kartoffel- und gemischtem Salat serviert.

Zutaten für 4 Portionen

100 g	Halbweissbrot
1	Ei
50 g	Spinat
0.5	Zwiebel
0.5 Bund	Petersilie
125 g	Kalbsbrät
20 g	gemischtes Hackfleisch
	Salz
	Pfeffer
	Muskatnuss
0.5	Eiweiss

Nudelteig

200 g	Weissmehl
2	Eier
0.5 TL	Salz
0.5 TL	Olivenöl
1 EL	Wasser

Zum Fertigstellen

2 EL	Butter
2	Eier
	Paprika

Zubereitung

1. Für den Teig alle Zutaten in eine Schüssel geben, zu einem glatten, geschmeidigen Teig kneten. 1 Stunde kühl stellen.
2. Vom Brot die Rinde entfernen. Brot in Würfelchen schneiden. Ei verquirlen und dazugeben. Brot 30 Minuten quellen lassen. Spinat, Zwiebel und Petersilie hacken. Mit Brät und Hackfleisch begeben. Mit dem Stabmixer pürieren, bis eine streichfähige Masse entsteht. Mit Salz, Pfeffer und Muskatnuss abschmecken.
3. Nudelteig portionenweise auf wenig Mehl zu ca. 2 mm dicken, 15 cm breiten Streifen auswallen. Füllung auf den Teig streichen. Oben an der langen Seite einen Rand von ca. 1 cm frei lassen. Rand mit Eiweiss bestreichen. Nudelteig der Länge nach bis zur Mitte einschlagen. Andere Seite darüberlegen und gut andrücken. Gefüllten Teig in ca. 8 mm dünne Scheiben schneiden.
4. Reichlich Wasser aufkochen, salzen. Maultaschen in das nicht kochende Wasser geben und ca. 10 Minuten ziehen lassen. Maultaschen herausheben und abtropfen lassen.
5. Maultaschen in der Butter anbraten. Eier begeben und mitbraten, vorsichtig mischen. Mit Salz und Paprika abschmecken.