



Kürbismaultaschen

Zubereitungszeit: ca. 75 Minuten (ohne Ruhezeit)

Ergibt: 4 Portionen

Zutatenliste:

Für den Teig:

200 g Mehl

2 Eier

1 EL Olivenöl

Für die Füllung:

1 kleiner Hokkaidokürbis

200 g Fetakäse zerbröselt

1 Ei

Olivenöl

Muskatnuss

Salz, Pfeffer

Piment d'Espelette



Zubereitung:

Für den Nudelteig alle Zutaten vermengen und kneten, bis sich ein glatter Teig ergibt. Alle Zutaten sollten homogen verbunden sein. In Frischhaltefolie wickeln und für ca. 30 Minuten im Kühlschrank ruhen lassen.

In der Zwischenzeit den Backofen auf 200°C vorheizen. Für die Füllung den Kürbis halbieren, entkernen und in Stücke schneiden und auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech geben. Mit Olivenöl beträufeln und im Backofen ca. 25 Minuten garen. Den Kürbis etwas abkühlen lassen und im Anschluss mit dem Fetakäse vermengen. Das Ei untermischen. Mit Salz, Pfeffer, geriebener Muskatnuss und Piment d'Espelette würzen.

Den Nudelteig aus dem Kühlschrank nehmen und mit dem Wellholz oder der Nudelmaschine zu sehr dünnen Teigbahnen arbeiten.

Die Teigbahnen auf dem Tisch ausbreiten. Die Füllung auf die unteren 2/3 der langen Seite der Teigbahnen streichen. Die lange Seite der Bahnen von unten um ca. 1/3 nach oben einschlagen. Anschließend den oberen Rand mit Wasser bepinseln und die untere Hälfte der langen Seite erneut nach oben umschlagen. Mit dem Messer einzelne Maultaschen schneiden. Diese werden 4 Minuten in aufgekochtem aber nicht mehr sprudelndem Salzwasser ziehen lassen.