



Maultaschen

Zubereitungszeit: ca. 745 Minuten (ohne Garzeit) | **Ergibt:** 4 Portionen



Zutaten

Für den Teig

- 80 g Weizenmehl
- 45 g Hartweizengrieß
- 1 Prise Salz
- ½ EL Pflanzenöl

Für die Füllung

- 250 g Babyleaf Spinat
- 250 g Rinderhack
- 250 g feines Schweinebrät
- 50 g Knödelbrot
- 2 kleine Zwiebeln
- ½ Bund Petersilie
- 1 Ei
- Salz, Pfeffer, Muskatnuss
- 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 mind. 30 Minuten im Kühlschrank ruhen lassen.

Für die Füllung die Zwiebeln fein würfeln und die Petersilie fein hacken. Das Knödelbrot kleinschneiden und mit etwas Wasser einweichen. Rinderhackfleisch in einer Pfanne scharf anbraten und gut verrühren, dass kleine Krümel entstehen. In eine große Schüssel geben und abkühlen lassen. In der gleichen Pfanne mit etwas Butter die Zwiebelwürfel andünsten und in die Schüssel zum Hackfleisch geben. Petersilie und Knödelbrot ebenfalls zugeben.

Den Spinat in einem großen Topf mit reichlich Salzwasser kurz blanchieren. Anschließend abtropfen lassen und fein hacken bzw. durch die grobe Scheibe des Fleischwolfs lassen.

Spinat, Ei und Brät zu den restlichen Zutaten in die Schüssel geben und alles gut vermengen. Mit Salz, Pfeffer, 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 quer auf dem Tisch ausbreiten. Die Füllung mit Hilfe eines Spritzbeutels mittig auf die Teigbahnen geben. Den oberen Rand der Nudelbahn mit Wasser einstreichen und die Füllung mit dem Nudelteig von unten und oben einschlagen. Mit dem Messer einzelne Maultaschen schneiden und die Ränder andrücken. Anschließend 4 Minuten in aufgekochtem aber nicht mehr sprudelndem Salzwasser gar ziehen lassen.

Mein Tipp:

Die Maultaschen schmecken in einer kräftigen Brühe oder angeröstet mit Salat.