Rezept

Geschmälzte Maultaschen

Ein Rezept von Geschmälzte Maultaschen, am 28.04.2024

Zutaten

250 g	Mehl
1/2 TL	Salz
1	Brötchen vom Vortag
150 g	Hackfleisch
	Salz
	Muskatnuss, frisch gerieben
3	Zwiebeln
	Mehl für die Arbeitsfläche
2	Eier
100 g	TK-Spinat
1	Zwiebel
1	Ei
	Pfeffer, frisch gemahlen
2 l	Fleischbrühe
2 EL	Butter

Rezeptinfos

Portionsgröße FÜR 4 PERSONEN | **Schwierigkeitsgrad** schwer | **Zeit** Zubereitung: mehr als 90 min Dauer: mehr als 90 min | **Pro Portion** Ca. 470 kcal

Zubereitung

1. Das Mehl mit den Eiern, dem Salz und 4-6 EL Wasser zu einem glatten geschmeidigen Teig verkneten. Teig 30 Min. ruhen lassen.

2. Für die Füllung den Spinat auftauen lassen. Das Brötchen in Wasser einweichen. Die Zwiebel schälen und fein hacken. Das Brötchen gut ausdrücken. Das Hackfleisch mit dem Spinat, dem Brötchen, dem Ei, der Zwiebel und den Gewürzen zu einer geschmeidigen Masse verkneten.

3. Den Nudelteig auf der bemehlten Arbeitsfläche dünn ausrollen. Mit einem Teigrädchen oder mit dem Messer Rechtecke von 6 × 12 cm ausschneiden. Auf die eine Hälfte der Teigstücke jeweils 1 EL der Füllung geben. Die Teigstücke zusammenklappen und an den Rändern festdrücken.

4. Die Fleisch- oder Gemüsebrühe in einem großen Topf aufkochen. Die Maultaschen in die kochende Brühe legen und bei schwacher Hitze 12-15 Min. ziehen lassen.

5. Inzwischen die Zwiebeln schälen, in Ringe schneiden und in der Butter goldbraun braten. Die Maultaschen auf Tellern anrichten, mit etwas Brühe begießen und die Zwiebeln darüber geben. Dazu passt ein frischer Salat.