Rezept

Maultaschen mit Wildkräuterfüllung

Ein Rezept von Maultaschen mit Wildkräuterfüllung, am 28.04.2024

Zutaten

300 g	Mehl (Type 550)
2	Eier (Größe M)
	Mehl zum Arbeiten
100 g	Sahne
	Pfeffer aus der Mühle
	Salz
100 g	Hartkäse (z. B. Rohmilch-Bergkäse)
	Pfeffer aus der Mühle
	Auflaufform
	Salz
4 EL	Weißwein
750 g	reife Tomaten
	Salz
300 g	Wildkräuter (Knoblauch-Hederich, Löwenzahn, Schafgarbe, ein wenig Gundermann)
1	Brötchen vom Vortag
100 g	Sahne
	geriebene Muskatnuss
	Fett für die Form

Rezeptinfos

Portionsgröße FÜR 4 PERSONEN | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: mehr als 90 min Dauer: mehr als 90 min | **Pro Portion** Ca. 605 kcal

Zubereitung

1. Für den Nudelteig Mehl mit 1 Prise Salz, Eiern und Wein gut verkneten. Zu einer Kugel formen, mit etwas Mehl bestreuen, in Folie wickeln und 30 Min. ruhen lassen.

2. Für die Tomatensauce die Tomaten waschen, die Stielansätze herausschneiden und die Tomaten in Stücke schneiden. In einem Topf bei mittlerer Hitze etwa 40 Min. zugedeckt sanft köcheln lassen.

3. Für die Füllung Wildkräuter verlesen, Blätter abzupfen, waschen und in Salzwasser 1-2 Min. blanchieren. In ein Sieb abgießen und abtropfen lassen. Brötchen entrinden, kurz in kaltem Wasser einweichen und fest ausdrücken. Den Käse reiben. Kräuter fest ausdrücken, mit dem Brötchen, der Hälfte vom Käse und der Sahne im Blitzhacker pürieren. Mit Salz, Pfeffer und 1 guten Prise Muskat würzen.

4. Den Nudelteig in 8 Teile teilen, auf bemehlter Arbeitsfläche oder mit der Nudelmaschine messerrückendick ausrollen. Auf die Hälfte der Teigplatten mit jeweils 10 cm Abstand 1 TL Füllung geben, Zwischenräume dünn mit Wasser bestreichen. Übrige Teigplatten darüberdecken, vorsichtig andrücken. Mit einer runden Ausstechform (10 cm Ø) runde Maultaschen ausstechen. Auf ein Tuch legen.

5. Reichlich Salzwasser für die Maultaschen zum Kochen aufsetzen. Backofen auf 240° (Umluft 225°) vorheizen. Die Form fetten. Gedünstete Tomaten durch ein Sieb streichen, das Püree mit der Sahne verrühren, mit Salz und Pfeffer würzen.

6. Die Maultaschen im leise kochenden Wasser etwa 10 Min. garen. Mit einer Schaumkelle in die Form heben. Tomatensauce darübergießen und mit dem restlichen Käse bestreuen. Im heißen Ofen (Mitte) etwa 10 Min. überbacken, bis der Käse bräunt. In der Form servieren.