Rezept

Vegetarische geschmälzte Maultaschen

Ein Rezept von Vegetarische geschmälzte Maultaschen, am 29.04.2024

Zutaten

300 g	Mehl
	Salz
1	Möhre
2	Knoblauchzehen
2 EL	Butterschmalz
100 g	Bergkäse oder Emmentaler (am Stück)
100 g	Quark
	frisch geriebene Muskatnuss
1	Eiweiß
	edelsüßes Paprikapulver
	Schnittlauchröllchen zum Garnieren (nach Belieben)
3	Eier
1	kleiner Zucchino (ca. 00 g)
2	Schalotten
1/2 Stange	Lauch
1	altbackenes Brötchen
1/2 TL	gehackte Petersilie
	abgeriebene Schale von 1/2 Bio-Zitrone
	Pfeffer
1	Gemüsebrühe
400 ml	Gemüsebrühe
	Mehl für die Arbeitsfläche

Rezeptinfos

Portionsgröße Zutaten für 4 Personen | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: 60 bis 90 min Dauer: 60 bis 90 min | **Pro Portion** Ca. 530 kcal

Zubereitung

1. Mehl, 2 Eier, etwas Salz und 50 ml Wasser zu einem geschmeidigen Teig verkneten und mindestens 30 Min. ruhen lassen. Inzwischen für die Füllung den Zucchino waschen und putzen, Möhre, Schalotten und Knoblauch schälen und alles fein würfeln. Lauch putzen, längs halbieren, waschen und ebenfalls sehr klein schneiden. 1 EL Butterschmalz erhitzen und das Gemüse darin weich dünsten.

2. Das Brötchen klein schneiden und mit dem Blitzhacker fein zermahlen. Den Käse reiben. Alles mit dem gedünsteten Gemüse mischen. Übriges Ei, Petersilie, Quark, Zitronenschale und etwas Muskatnuss hinzufügen und alles kräftig verkneten. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

3. Teig in vier Portionen teilen. Eine Portion auf wenig Mehl rechteckig 1-2 mm dünn ausrollen. Eine Teighälfte dünn mit verquirltem Eiweiß bestreichen. Auf die andere Teighälfte die Hälfte der Füllung in gleichmäßigem Abstand in zwei Reihen zu vier bis sechs Portionen setzen. Die mit Ei bestrichene Teighälfte darüberklappen und – wo Teig auf Teig liegt – fest andrücken. In einzelne Maultaschen teilen und die Ränder rundherum mit den Zinken einer Gabel gut andrücken. Mit dem restlichen Teig genauso verfahren.

4. In einem großen Topf reichlich Salzwasser aufkochen. Die Maultaschen im leicht siedenden Wasser unter gelegentlichem Rühren ca. 15 Min. garen. Inzwischen die Zwiebel schälen, in Ringe schneiden und im restlichen Butterschmalz goldbraun braten. Mit Salz, Pfeffer und Paprikapulver kräftig würzen, mit Brühe ablöschen und etwas verkochen lassen.

5. Die Maultaschen aus dem Sud heben und auf vier tiefe Teller verteilen. Mit Zwiebelringen und Zwiebelsud bedecken und servieren. Nach Belieben noch mit Schnittlauchringen garnieren.