

Rezept

Asiatische Maultaschen

Ein Rezept von Asiatische Maultaschen, am 23.04.2024

Zutaten

250 g Mehl	2 große Eier (Größe L)
1 EL Öl	einige Tropfen Limettensaft
Salz	2 rote Spitzpaprika
1 Bund Koriandergrün	60 g Erdnüsse
100 g Ziegenfrischkäse	Pfeffer
1 rote Chilischote	2 Frühlingszwiebeln
2 EL Butter	4 Kaffirlimettenblätter

Rezeptinfos

Portionsgröße ZUTATEN FÜR 4 PORTIONEN | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: mehr als 90 min
Pro Portion Ca. 495 kcal

Zubereitung

1. Das Mehl mit Eiern, Öl, Limettensaft und 1/2 TL Salz zu einem glatten Teig verkneten. In Folie gewickelt ca. 45 Min. ruhen lassen.
2. Inzwischen die Paprikaschoten waschen, putzen und in grobe Würfel schneiden. Das Koriandergrün waschen, trockenschütteln und die Blättchen von den Stielen zupfen. Die Erdnüsse grob hacken. Paprika, Koriander und Erdnüsse mit dem Frischkäse im Blitzhacker zerkleinern, mit Salz und Pfeffer würzen.
3. Reichlich Salzwasser zum Kochen bringen. Inzwischen den Nudelteig nochmals durchkneten, mit dem Nudelholz dünn ausrollen und in Quadrate (ca. 10 x 10 cm) schneiden.
4. Je einen Klecks Füllung darauf verteilen, Ränder mit Wasser bestreichen, die Quadrate zu Dreiecken zusammenklappen und die Ränder mit einer Gabel fest zusammendrücken. Die Maultaschen ins kochende Wasser geben und bei kleiner Hitze ca. 12 Min. sieden lassen.
5. Inzwischen die Chilischote waschen, putzen, entkernen und klein schneiden. Die Frühlingszwiebeln waschen, putzen und den weißen Teil in feine Ringe schneiden. Butter in einer Pfanne zerlassen. Chiliringe, den weißen Teil der Frühlingszwiebeln und die Kaffirlimettenblätter zugeben. Die Maultaschen darin schwenken und mit längs in feine Streifen geschnittenem Zwiebelgrün garniert servieren.