

## Rezept

# Forellen-Maultaschen

Ein Rezept von Forellen-Maultaschen, am 23.04.2024

## Zutaten

<b>250 g</b> Mehl	<b>3</b> Eier
<b>2 EL</b> Olivenöl	<b>200 g</b> Regenbogenforellenfilet
<b>30 g</b> Greyerzer Käse	<b>50 g</b> aufgetauter TK-Blattspinat
<b>1</b> Scheibe Toastbrot	<b>2 TL</b> Bärlauchpesto (Fertigprodukt)
Salz	Pfeffer
<b>5</b> Bärlauchblätter	<b>50 g</b> Butter

## Rezeptinfos

**Portionsgröße** Für 2 Personen: | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: 60 bis 90 min Dauer: mehr als 90 min | **Pro Portion** Ca. 995 kcal

## Zubereitung

1. Das Mehl in eine Schüssel sieben, eine Mulde hineindrücken. 2 Eier, Öl und 1-2 EL Wasser hineingeben, zu einem glatten Teig verkneten. In Frischhaltefolie wickeln und 30 Min. im Kühlschrank ruhen lassen.
2. Das Filet waschen, trockentupfen und fein hacken. Den Käse fein reiben. Den Spinat auspressen und fein hacken. Das Brot fein zerbröseln, mit Fisch, Käse, Spinat, Pesto, 1/2 TL Salz und etwas Pfeffer gut verrühren.
3. 1 Ei verquirlen. Den Nudelteig auf bemehlter Arbeitsfläche oder mit der Nudelmaschine sehr dünn ausrollen und in 24 x 6 cm große Rechtecke schneiden. Auf 12 dieser Rechtecke die Forellensmischung verteilen, die Ränder mit Ei bestreichen. Mit je 1 Teigrechteck bedecken, an den Ränder gut zusammendrücken. Die Maultaschen etwas platt drücken.
4. 4 l Wasser zum Kochen bringen. Kräftig salzen und die Maultaschen darin in 8-10 Min. garziehen lassen. Den Bärlauch waschen, trockentupfen und in Streifen schneiden. In 50 g zerlassener Butter braten. Salzen, pfeffern und mit den Maultaschen servieren.