

## Rezept

# Maultaschen mit Spinat und Bärlauch

Ein Rezept von Maultaschen mit Spinat und Bärlauch, am 20.04.2024

## Zutaten

<b>350 g</b> Mehl (550) + Mehl für die Arbeitsfläche	<b>2</b> Eier (Größe L)
Salz	<b>100 g</b> Blattspinat
<b>1 Bund</b> Bärlauch (ersatzweise Schnittlauch)	<b>1</b> kleine Zwiebel
<b>40 g</b> durchwachsener Speck ohne Schwarte	<b>1 EL</b> Butter
<b>150 g</b> gemischtes Hackfleisch	<b>1</b> Ei (Größe S)
<b>3 EL</b> Semmelbrösel	Salz
Pfeffer	Muskatnuss, frisch gerieben
<b>2</b> große Zwiebeln	<b>60 g</b> Butter
<b>2 EL</b> Öl	

## Rezeptinfos

**Portionsgröße** 4 | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: 60 bis 90 min Dauer: 60 bis 90 min | **Pro Portion** Ca. 730 kcal

## Zubereitung

1. Für den Teig Mehl in eine Schüssel geben, eine Mulde eindrücken, Eier, 1 TL Salz und ca. 5 EL Wasser hineingeben und mit einer Gabel vermischen, nach und nach das Mehl einrühren. Mit den Händen zu einem festen, geschmeidigen Teig kneten.
2. Für die Füllung Spinat putzen, waschen und kurz überbrühen, abtropfen lassen, fest ausdrücken, klein hacken. Bärlauch waschen, ebenfalls klein hacken. Zwiebel schälen, mit dem Speck sehr fein würfeln. Beides in Butter goldgelb dünsten. Mit Spinat und Bärlauch zum Hackfleisch geben, mit Ei, Semmelbröseln, Salz, Pfeffer und Muskat gut vermischen.
3. Den Teig in 8 Stücke teilen, jedes mit einer Nudelmaschine oder auf einer bemehlten Arbeitsfläche dünn ausrollen. Auf die Hälfte der Teigplatten im Abstand von 3 cm je 1 EL Hackfleischmasse setzen. Teigänder mit Wasser bestreichen, die übrigen Teigplatten darüber decken und zwischen der Füllung gut andrücken. Rechteckige Teigtaschen ausradeln.
4. Reichlich Salzwasser aufkochen, die Teigtaschen hineingleiten lassen, 10-12 Min. ziehen lassen.
5. Zwiebeln schälen, in dünne Scheiben schneiden. In Butter mit Öl braun braten, mit einem Schuss Nudelwasser ablöschen, leicht salzen. Maultaschen aus dem Wasser heben, abtropfen lassen, auf Teller verteilen. Mit den Zwiebeln übergießen.