

Rezept

# Maultaschen mit geschmälzten Zwiebeln

Ein Rezept von Maultaschen mit geschmälzten Zwiebeln, am 20.04.2024

## Zutaten

### Für den Teig

<b>300 g</b> Mehl	Salz
<b>2</b> Eier (Größe MM)	<b>1 EL</b> neutrales Pflanzenöl

### Für die Füllung

<b>300 g</b> Blattspinat	Salz
<b>2 Scheiben</b> Toastbrot	50g durchwachsener Räucherspeck
<b>1</b> Zwiebel	<b>1 Bund</b> Petersilie
<b>1 EL</b> Butter	<b>250 g</b> gemischtes Hackfleisch
<b>1</b> Ei (Größe M)	<b>1</b> Eigelb (Größe M)
Pfeffer	frisch geriebene Muskatnuss
Mehl zum Arbeiten	

### Für die geschmälzten Zwiebeln

<b>2</b> Zwiebeln	<b>1 EL</b> Butter
<b>1 EL</b> Sonnenblumenöl	

## Rezeptinfos

**Portionsgröße** 4 | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: mehr als 90 min Dauer: mehr als 90 min | **Pro Portion** Ca. 710 kcal

## Zubereitung

- 1.** Für den Teig das Mehl mit 1 TL Salz in einer Schüssel mischen. Eier, Öl und ca. 6 EL Wasser dazugeben und alles mit den Händen zu einem glatten, geschmeidigen Teig verkneten. Den Teig in ein Küchentuch hüllen und bei Zimmertemperatur ca. 30 Min. ruhen lassen.
- 2.** Spinat verlesen, putzen, mehrmals waschen, dann in kochendem Salzwasser 1-2 Min. blanchieren, bis er zusammengefallen ist. In ein Sieb abgießen, abschrecken, abtropfen lassen und ausdrücken. Den Spinat sehr fein hacken.
- 3.** Das Toastbrot mit lauwarmem Wasser bedecken. Den Speck sehr klein würfeln. Zwiebel schälen und fein hacken. Die Petersilie waschen, trocken schütteln und fein hacken.

4. Die Butter zerlassen, Speck und Zwiebel darin bei schwacher Hitze glasig dünsten. Die Petersilie dazugeben und zusammenfallen lassen. Die Mischung abkühlen lassen.

---

5. Das Brot ausdrücken und zerpflücken, mit Hackfleisch, Spinat, Zwiebelmischung, Ei und Eigelb verkneten. Die Masse mit Salz, Pfeffer und Muskat würzen.

---

6. Den Teig auf einer bemehlten Arbeitsfläche oder in der Nudelmaschine sehr dünn ausrollen und in ca. 6 x 12 cm große Rechtecke schneiden. Auf einer Hälfte des Rechtecks jeweils ca. 1 EL Füllung verteilen, den Teig darüberklappen und die Ränder mit einer Gabel zusammendrücken. Reichlich Wasser zum Kochen bringen und salzen. Die Maultaschen darin ca. 10 Min. leicht sprudelnd kochen lassen.

---

7. Inzwischen die Zwiebeln schälen und in Ringe schneiden. Butter und Öl erhitzen, die Zwiebelringe darin bei schwacher Hitze in ca. 10 Min. weich und leicht braun braten. Die Maultaschen herausheben und auf Teller verteilen. Mit den Zwiebeln garniert servieren.