

Rezept

Schinken-Maultäschchen

Ein Rezept von Schinken-Maultäschchen, am 10.06.2026

Zutaten

125 g Mehl + Mehl zum Ausrollen	2 Eier (Größe L)
Salz	100 g gekochter Schinken
1 kleine Schalotte	2 EL grob gehackte Petersilie
2 TL Crème fraîche	Pfeffer

Rezeptinfos

Portionsgröße ZUTATEN FÜR 4-6 PORTIONEN 1 STD. + 30 MIN. RUHEN | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: 60 bis 90 min Dauer: mehr als 90 min | **Pro Portion** Ca. 125 kcal

Zubereitung

1. Mehl mit 1 Ei, 1/4 TL Salz und 1-2 EL Wasser zu einem festen Nudelteig verkneten. Teig in Folie wickeln, 30 Min. ruhen lassen. Inzwischen den Schinken würfeln. Schalotte schälen und hacken. Übriges Ei trennen. Schinken, Schalotte, Petersilie, Crème fraîche und Eigelb im Mixer oder Blitzhacker zu einer homogenen Masse zerkleinern. Mit Salz und Pfeffer würzen.
2. Nudelteig auf wenig Mehl messerrückendick ausrollen oder durch die Nudelmaschine drehen. Quadrate (ca. 6 x 6 cm) ausschneiden. Je knapp 1 TL Füllung in die Mitte des Teigstückes setzen, Ränder mit Eiweiß bestreichen. Teig zusammenklappen, Ränder andrücken. Salzwasser aufkochen. Maultaschen darin bei schwächerer Hitze in 8-10 Min. gar ziehen lassen. Herausnehmen. Zum Servieren heiße Brühe darüberschöpfen.