

# Maultaschen mit Kräutersahne

Nudel-Gerichte » Maultaschen

## Zutaten (4 Personen)

- » 200g Mehl
- » Salz & Pfeffer
- » 6 Ei(er)
- » 3EL Öl
- » 1 Brötchen
- » 2 Zwiebel(n)
- » 2 Knoblauchzehe(n)
- » 750g Blattspinat
- » 200g Hackfleisch
- » Muskat
- » 200g Schlagsahne
- » 75g Gouda
- » 1 Bd. Petersilie
- » 1 Bd. Schnittlauch
- » 1 Bd. Dill

## Bewertung



### Beschaffung

manchmal im Discounter



### Kosten

6-10€



### Zubereitungszeit

31-60min

## Zubereitung

1. Mehl auf die Arbeitsfläche sieben. In die Mitte eine Mulde drücken. 1/2TL Salz, 2 Eier, und je 2EL Öl und kaltes Wasser zugeben. Alles zu einem glatten Teig verkneten und zugedeckt ca. 30min ruhen lassen.

2. Brötchen in kaltem Wasser einweichen. Zwiebeln und Knoblauch fein hacken. 250g Spinat in kochendem Salzwasser blanchieren, kalt abschrecken. In einem Sieb gut ausdrücken und fein hacken. Hackfleisch, 1 Ei, Hälfte der Zwiebeln und Knoblauch, gehackten Spinat und ausgedrücktes Brötchen verkneten, mit Salz, Pfeffer und Muskat würzen.

3. Teig auf bemehlter Fläche zu einem Rechteck (ca. 48x32cm) ausrollen und auf einer Teighälfte 12 Quadrate (ca. 8x8cm) markieren. Hack auf die Mitte der Quadrate verteilen. 1 Ei trennen. Ränder mit Eiweiß bestreichen. Zweite Teighälfte über Füllung legen. Quadrate ausradeln und Ränder fest andrücken.

4. Maultaschen in reichlich kochendem Salzwasser 10-12min gar ziehen. Rest Zwiebel und Knoblauch im übrigen Öl andünsten. Rest Spinat tropfnass zufügen und zusammenfallen lassen, in eine Auflaufform (ca. 30cm Durchmesser) geben. Maultaschen darauf legen.

5. Übriges Eigelb, Rest Eier, Sahne und Käse verquirlen. Kräuter hacken und zur Eiersahne geben. Würzig abschmecken und über die Maultaschen gießen. Im vorgeheizten Ofen bei 175°C 12-15min überbacken.

Nährwerte: 740kcal/E39g/F45g/KH47g pro Portion

angelegt am: 22.02.2003

Rezept-Nr: 255

Die Rezept-Datenbank - <http://www.Rezept-Insel.de> - ©2024 M.Hennicke