

Sören Anders
Geröstete Maultaschen

Freitag, 4. Dezember 2020
Rezept für 4 Personen

Dauer: 2 Stunden
Schwierigkeitsgrad: Mittel
Heimatküche, Grundrezept

Zutaten:

Für die Maultaschen:

500 g	Spinat
etwas	Salz
1	Zwiebel
2 Bund	glatte Petersilie
1 EL	Butterschmalz
3 EL	Semmelbrösel
300 g	Hackfleisch
2	Eier
etwas	Pfeffer aus der Mühle
1 Prise	Muskat
300 g	frischer Nudelteig

Für den Salat:

150 g	Feldsalat
4	Radieschen
1 TL	Honig
1 TL	Senf
2 EL	Apfelessig
4 EL	Sonnenblumenöl
etwas	Salz
etwas	Pfeffer aus der Mühle

zusätzlich:

4	Eier
50 ml	Milch
etwas	Pfeffer
etwas	Salz
2 EL	Butterschmalz

Zubereitung:

1. Für die Maultaschen Spinat waschen, putzen. In einem Topf mit kochendem Salzwasser Spinat kurz blanchieren, abtropfen lassen, gut ausdrücken und fein hacken.
2. Zwiebel schälen und fein schneiden. Petersilie abspülen, trocken schütteln und fein hacken.



3. In einer Pfanne Butterschmalz erhitzen, Zwiebel darin gut anschwitzen, Petersilie untermischen und alles in eine Schüssel geben.
4. Dann Semmelbrösel, gehackten Spinat, Hackfleisch und ein Ei hinzufügen. Mit Salz, Pfeffer und Muskat würzen und alles gut durchmengen, damit die Farce eine gute Bindung bekommt.
5. Den Nudelteig sehr dünn zu einem großen Rechteck ausrollen.
6. Fleischfarce auf den Teig dünn aufstreichen und wie eine Roulade von der breiten Seite her aufrollen. Den oberen Rand mit etwas verquirltem Ei bepinseln und fest zusammendrücken. Dann ca. 6 cm breite Stücke abschneiden.
7. Maultaschen in leicht kochendem Salzwasser ca. 5 Minuten gar ziehen lassen, dann herausnehmen, gut abtropfen lassen und abkühlen.
Tipp: Die Maultaschen können auch schon am Vortag zubereitet werden.
8. Für den Salat den Feldsalat putzen, waschen und trocken schleudern. Radieschen putzen und in feine Scheiben schneiden. Feldsalat und Radieschen in eine Schüssel geben.
9. Für das Dressing Honig, Senf, Essig und Sonnenblumenöl verrühren, mit Salz und Pfeffer abschmecken. Kurz vor dem Servieren den Salat mit dem Dressing vermischen.
10. Eier und Milch verquirlen und mit Pfeffer und Salz würzen.
11. Die Maultaschen in etwa 1 cm starke Scheiben schneiden.
12. Portionsweise in einer kleinen Pfanne (ca. 20 cm Durchmesser) 1 TL Butterschmalz erhitzen.
13. Die Maultaschenscheiben einlegen und darin kurz schwenken. Mit jeweils $\frac{1}{4}$ der Eimasse übergießen und wie ein Omelett stocken lassen. So nacheinander insgesamt 4 Portionen ausbacken.
Tipp: Das Maultaschen-Omelett auf einen Teller gleiten lassen und im auf 60 Grad (Umluft) vorgeheizten Ofen warm stellen, bis alle Portionen gebraten sind.
14. Geröstete Maultaschen anrichten. Salat und Dressing mischen und dazu servieren.

Pro Portion: 820 kcal / 3420 kJ
61 g Kohlenhydrate, 41 g Eiweiß, 45 g Fett