

## Rainer Klutsch Maultaschen-Auflauf mit Spinat

Donnerstag, 19. Oktober 2023  
Rezept für 6 Personen

Dauer: 2 Stunden  
Schwierigkeitsgrad: Mittel  
Heimatküche

### Zutaten:

Für den Maultaschenteig:

250 g Weizenmehl, Type 405  
2 Eier  
1 Prise Salz  
etwas Mehl zum Ausrollen

Für die Maultaschenfüllung:

100 ml Milch  
2 Brötchen vom Vortag  
150 g Blattspinat  
etwas Salz  
1 Zwiebel  
100 g durchwachsener Speck  
1 Bund glatte Petersilie  
2 EL Butterschmalz  
250 g Hackfleisch  
200 g Bratwurstbrät  
1 Ei  
etwas Pfeffer aus der Mühle  
1 Prise Muskatnuss, frisch gerieben

Zusätzlich zum Fertigstellen der Maultaschen:

1 Ei

Zusätzlich für den Auflauf

1 EL weiche Butter  
500 g Blattspinat  
2 rote Zwiebeln  
2 EL Pflanzenöl zum Anbraten  
etwas Salz  
etwas Pfeffer aus der Mühle  
1 Prise Muskatnuss, frisch gerieben  
250 ml Gemüsebrühe  
150 g Sahne  
200 g Bergkäse oder Gouda



### Zubereitung:

1. Für den Teig das Mehl auf ein Brett häufen oder in eine Schüssel geben, in der Mitte eine Mulde eindrücken. Die Eier und eine Prise Salz zugeben und alles zu einem festen Teig kneten. Den Teig abgedeckt ca. 30 Minuten im Kühlschrank ruhen lassen.
2. Für die Füllung Milch erhitzen. Brötchen in Scheiben schneiden, in eine Schüssel geben. Milch überträufeln und zugedeckt einweichen (Schüssel z. B. mit einem Teller bedecken).
3. Spinat waschen, putzen. In einem Topf leicht gesalzenes Wasser zum Kochen bringen, den Spinat darin ca. 3 Minuten blanchieren. Dann herausnehmen, kurz in kaltem Wasser abschrecken, gut ausdrücken und fein hacken.
4. Zwiebel schälen und fein schneiden, Speck fein würfeln. Petersilie abbrausen, trocken schütteln und fein hacken.

5. In einer Pfanne Butterschmalz erhitzen, Zwiebel und Speck darin gut anschwitzen, Petersilie untermischen. Dann zu den eingeweichten Brötchen geben. Spinat, Hackfleisch, Brät und das Ei hinzufügen. Mit Salz, Pfeffer und Muskat würzen und alles gut durchmengen, damit die Farce eine gute Bindung bekommt.
6. Mit einer Nudelmaschine oder einem Nudelholz den Teig sehr dünn ausrollen und in 10 cm lange Rechtecke schneiden.
7. Auf der Hälfte der Rechtecke mittig die Fleischfarce verteilen. Die Ränder mit etwas verquirltem Ei bepinseln und mit einem weiteren Teigstück abdecken.
8. Die Ränder gut andrücken und mit der Hand die Maultaschen flach drücken, sodass sich die Füllung gut verteilt.
- Tipp: Man kann den Nudelteig auch zu größeren Rechtecken von ca. 40 x 25 cm ausrollen, dann die Fleischfarce dünn aufstreichen und wie eine Roulade von der breiten Seite her aufrollen. Den oberen Rand mit etwas verquirltem Ei bepinseln und fest zusammendrücken. Von der Roulade dann ca. 6 cm breite Maultaschen abschneiden.
9. Maultaschen in leicht kochendem Salzwasser ca. 5 Minuten gar ziehen, dann aus dem Topf nehmen und abtropfen lassen (die Maultaschen können auch schon am Vortag zubereitet werden). Maultaschen abtropfen lassen.
10. Für den Auflauf Maultaschen in ca. 2 cm dicke Scheiben schneiden.
11. Eine Auflaufform mit Butter ausfetten und die Maultaschenscheiben mit der Schnittfläche nach oben einlegen.
12. Spinat putzen, gut waschen und abtropfen lassen.
13. Rote Zwiebeln schälen und fein schneiden.
14. Backofen auf 180 Grad Ober- und Unterhitze vorheizen.
15. Öl in einer Pfanne erhitzen und die Zwiebeln darin anschwitzen. Spinat dazugeben und zusammenfallen lassen. Mit Salz, Pfeffer und Muskat würzen. Dann Gemüsebrühe und Sahne angießen und alles einmal aufkochen.
16. Anschließend die Spinatsauce über die Maultaschen in der Auflaufform gießen. Spinat gleichmäßig zwischen den Maultaschenscheiben verteilen.
17. Käse reiben und gleichmäßig über Maultaschen und Spinat in der Form streuen. Im vorgeheizten Backofen den Auflauf ca. 15 Minuten garen, bis der Käse goldbraun geschmolzen ist.
18. Auflauf auf Teller verteilen und genießen. Dazu passt ein Karottensalat.

Pro Portion: 830 kcal/ 3485 kJ

44 g Kohlenhydrate, 39 g Eiweiß, 55 g Fett