

Jaqueline Amirfallah
Maultaschen mit Pastinaken, Zitrone und
Spinatsauce

Mittwoch, 22. Februar 2023
Rezept für 4 Personen

Dauer: 2 Stunden
Schwierigkeitsgrad: mittel
Feine Küche, Vegetarisch, Pasta

Zutaten:

Für den Nudelteig

200 g Hartweizengrieß
200 g Mehl
etwas Salz
1 Ei
2 TL Olivenöl
etwas Wasser (nach Bedarf)
2 Zweige Salbei

Für die Füllung

3 Pastinaken (ca. 500 g)
1 Zwiebel
1 EL Olivenöl
etwas Gemüsebrühe
etwas Salz
etwas Pfeffer
1 Bio-Zitrone (fein abgeriebene Schale und Saft)

Für die Soße

1 Zwiebel
2 Zweige Salbei
½ Knoblauchzehe
300 g Spinat
1 EL Butter
200 ml Sahne
etwas Salz
etwas Pfeffer

Außerdem:

1 Bio-Zitrone

Zubereitung:

1. Grieß, Mehl und 1 Prise Salz in der Rührschüssel einer Küchenmaschine mischen. Ei, Öl und etwas Wasser zugeben. Alles zu einem glatten, geschmeidigen Nudelteig verkneten, der nicht mehr klebt.
2. Den Teig zu einer Kugel formen und zugedeckt ca. 1 Stunde ruhen lassen.
3. Inzwischen für die Füllung Pastinaken putzen, schälen und in Würfel schneiden.
4. Zwiebel abziehen und fein würfeln.
5. Öl in einem Topf erhitzen, Zwiebelwürfel und Pastinaken darin unter Wenden anbraten.
6. Gemüsebrühe angießen und die Pastinaken zugedeckt bei mittlerer Hitze weich dünsten.
7. Pastinaken fein pürieren. Pastinakenpüree mit Salz, Pfeffer, Zitronenschale und -saft abschmecken. Auskühlen lassen.
8. Für die Maultaschen Salbei waschen, trocken schütteln und die Blättchen abzupfen.
9. Den Nudelteig portionsweise auf wenig Mehl zu dünnen rechteckigen Platten ausrollen.
10. Eine Hälfte der Teigplatten mit einigen Salbeiblättchen belegen, andere Teighälfte überklappen und alles nochmals dünn ausrollen, sodass die Blättchen von dünnem Nudelteig umschlossen sind.



11. Die Füllung längs in einem breiten Streifen auf den Teig geben. Teigränder mit Wasser dünn einstreichen.
12. Teig aufrollen, Rand gut andrücken. Teigstreifen mit einem Holzlöffelstiel in Maultaschen portionieren. Die Maultaschen trennen.
13. Reichlich Salzwasser in einem weiten Topf aufkochen.
14. Die Maultaschen einlegen und 2-3 Minuten sacht gar köcheln lassen.
15. Für die Soße Zwiebel abziehen und in feine Würfel schneiden.
16. Salbeiblätter waschen, trocken tupfen, abzupfen und fein hacken. Knoblauch abziehen und andrücken. Spinat verlesen, waschen, putzen und trockenschleudern.
17. Butter in einem Topf erhitzen, die Zwiebelwürfel darin sacht andünsten.
18. Salbei und Knoblauch unter die Zwiebeln mischen und kurz mitbraten.
19. Die Sahne zugießen, aufkochen lassen.
20. Hälfte Spinat unter die Sahne mischen, kurz köcheln und zusammenfallen lassen.
21. Sahnemischung fein pürieren, mit Salz und Pfeffer abschmecken.
22. Übrige Zitrone heiß waschen, trockenreiben und etwas Schale fein abreiben.
23. Zitrone dann dick schälen, sodass die weiße Haut mit entfernt wird. Filets zwischen den Trennhäuten ausschneiden.
24. Maultaschen aus dem Kochwasser heben, kurz abtropfen lassen.
25. Maultaschen, Spinatsoße und übrigen Spinat auf Teller verteilen. Mit Zitronenschale und -filets garnieren und anrichten.

Pro Portion: 705 kcal/ 2940 kJ

86 g Kohlenhydrate, 17 g Eiweiß, 32 g Fett