

Maultaschen



Zutaten

- 2 Maultaschenteig aus dem Kühlregal
- 2 mittelgroße Zwiebel gewürfelt 2x2 mm
- 600 g Hackfleisch
- 400 g tiefgefrorener Spinat, aufgetaut und ausgedrückt
- 300 g Brät
- 4 Brötchen dünn geschnitten (200 g Knödelbrot)
- 1 Knoblauchzehe fein geschnitten und mit ½ TL Salz zerdrückt
- 4 Eier
- 50 g Semmelbrösel
- 2 TL Majoran
- Pfeffer frisch gemahlen 2
- TL Salz
- 1 Karotte fein gerieben
- 2 TL Gemüsepulver
- 1 TL Margarine

Zubereitung

- 1.** Zwiebelwürfel in Margarine andünsten und bereit halten
- 2.** zerdrückte Knoblauchzehe, 200 g Knödelbrot, 600 g Hackfleisch, 300 g Brät, 4 Eier, 2 TL Majoran, 1 Karotte fein gerieben, 2 TL Gemüsepulver, 2 TL Salz, 50 g Semmelbrösel und Pfeffer zugeben und vermengen
- 3.** Maultaschenteig ausrollen und in quadratische Stücke von ca. 40 x 40 cm Größe abschneiden

- 4.** Teigflächen ca. 6 mm hoch mit Füllung bestreichen und zusammenrollen
- 5.** mit dem Stil eines Kochlöffels die Größe der gewünschten Maultasche abdrücken und an der Stelle mit Messer trennen. Teigenden von Hand noch mal zusammendrücken
- 6.** in großen Topf ca. 3 l Wasser zum kochen bringen und 2 TL Salz zugeben
- 7.** Maultaschen in das köchelnde Salzwasser geben, wenn sie oben schwimmen noch ca. 1 Minute weiter garen, dann herausnehmen
- 8.** sie können so in Brühe als Suppe oder in etwas Butter angebraten mit geschmelzten Zwiebeln und Kartoffelsalat serviert werden