

# MAULTASCHEN MIT DREI FÜLLUNGEN / HACKFLEISCH, FRISCHKÄSE UND KARTOFFEL



Leckere Maultaschen mit drei verschiedenen Füllungen, so ist für jeden etwas dabei. Die Portionen reichen für etwa 3-4 Personen. Den Nudelteig könnt ihr ganz einfach für viele oder wenige Personen hoch- oder herunter rechnen, indem ihr pro Person 100 g Mehl, 1 Ei, etwas Salz und 1 EL Olivenöl verwendet.

PORTIONSRECHNER:

Portionen: 3

## NUDELTEIG

Verknete alle Zutaten zu einem Nudelteig. Bei Bedarf kannst du eventuell etwas Wasser hinzufügen. Wickle den Teig in Folie ein und lasse ihn für etwa 30 Minuten ruhen.

## FRISCHKÄSE-KRÄUTER-FÜLLUNG

Zerkleinere die Kräuter und vermische sie mit den restlichen Zutaten.

## HACKFLEISCHFÜLLUNG

Hacke die Zwiebel und den Knoblauch fein, zerkleinere die Brötchen und vermische sie mit den restlichen Zutaten.

## KARTOFFELFÜLLUNG

Reibe die Kartoffeln klein. Würfle die Zwiebel fein und dünste sie im Olivenöl glasig an. Füge das Chilipulver und die Minze hinzu und nimm alles vom Herd. Füge die Kartoffeln, das Salz und den Pfeffer hinzu und verrühre alles.

## MAULTASCHEN FORMEN

Rolle den Nudelteig aus mit einer Nudelwalze dünn aus. Portioniere die Füllungen mit zwei Löffeln oder einem Eisportionierer und gib sie mit etwas Abstand auf den Teig. Lege einen zweiten Teig darüber und drücke ihn zwischen den Füllungen an. Schneide einzelne Maultaschen mit einem Maultaschenrädchen oder Bisiklet oder Messer aus. Achte nochmal darauf, dass alle Maultaschen gut verschlossen sind.



Die Maultaschen kannst du dann in Salzwasser oder Brühe garen. Du kannst sie auch gerne auf Vorrat einfrieren und bei Bedarf kochen.

## MAULTASCHEN SERVIEREN

Gare die Frischkäse-Maultaschen in kochendem Salzwasser und brate sie anschließend in etwas Butter an. Gib gerne etwas Gemüse wie Möhren- und Tomaten- und Kohlrabi-Stücke und Frühlingszwiebeln dazu.

## NUDELTEIG:

- 300 g** Mehl
- 3** Eier
- 1 TL** Salz
- 3 EL** Olivenöl

## FRISCHKÄSE-KRÄUTER-FÜLLUNG:

- 40 g** Kräuter (z. B. Petersilie, Sauerampfer, Schnittlauch, Gartenkresse, Kerbel, Borretsch, Pimpinelle)
- 250 g** Mascarpone (oder Frischkäse oder Ricotta)
- 4** Frühlingszwiebeln
- 80 g** Parmesan (oder Feta oder anderer Käse)
- 1 Pr.** Pfeffer
- 1 Pr.** Salz
- 1** Knoblauchzehe (oder Bärlauch)

## HACKFLEISCHFÜLLUNG:

- 1** Zwiebel
- 1** Knoblauchzehe
- ½** Brötchen (in Wasser eingeweicht)
- 250 g** Hackfleisch (z. B. Rind)
-

# MAULTASCHEN MIT DREI FÜLLUNGEN / HACKFLEISCH, FRISCHKÄSE UND KARTOFFEL



Gare die Hackfleisch-Maultaschen in Gemüsebrühe und richte sie darin an.

Gare die Kartoffel-Maultaschen in kochendem Salzwasser. Zerlasse etwas Butter in einer Pfanne und gib Chilipulver (oder süßes Paprikapulver) hinzu und lasse es mitbraten, achte darauf, dass es nicht verbrennt. Gib etwas getrocknete Minze dazu und serviere die Chili-Butter mit etwas Joghurt zu den Kartoffel-Maultaschen.

Viel Spaß beim Nachmachen, deine Sally!

- 150 g** Spinat (TK)
- 1** Ei
- 1 Pr.** Pfeffer
- 1 TL** Salz
- 1 TL** Petersilie
- 1 Pr.** Curry
- ½ TL** Oregano
- 1 Pr.** Chili Pulver

## KARTOFFELFÜLLUNG:

- 3** Kartoffeln (gekocht und geschält)
- 1** Zwiebel
- 4 EL** Olivenöl
- 1 Pr.** Chili
- ½ TL** Minze (getrocknet)
- 1 TL** Petersilie
- 1 TL** Salz
- 1 Pr.** Pfeffer