

# Maultaschen

## Zutaten

### Für den Teig

<b>600g</b>	Spätzlemehl Urkorn
<b>6</b>	Eier
<b>3 EL</b>	Olivenöl

### Für die Füllung

<b>2-3</b>	Brötchen oder Urkorn-Brot, getrocknet und in Würfel geschnitten
<b>4-5</b>	Zwiebel in Würfel geschnitten
<b>1-2 Zehen</b>	Knoblauch
<b>2 Bund</b>	Petersilie
<b>50g</b>	Speck, fein gewürfelt
<b>200g</b>	Spinat TK, aufgetaut und abgetropft
<b>3 EL</b>	Öl
<b>800g</b>	Fleischkäsbrät vom Metzger
<b>800g</b>	Hackfleisch, gemischt
<b>2 TL</b>	Senf
	Salz, Pfeffer



## Zubereitung

### Teig vorbereiten

- Das Spätzlemehl in eine große Schüssel geben.
- Die Eier und das Olivenöl hinzufügen.
- Alles zu einem geschmeidigen Teig verkneten und für 30 Minuten ruhen lassen.

### Füllung zubereiten

- Die Brötchenwürfel in Wasser einweichen und gut ausdrücken.
- Zwiebeln, Knoblauch und Petersilie fein hacken.
- Speck in einer Pfanne anbraten, Zwiebeln und Knoblauch hinzufügen.
- Spinat dazugeben und kurz mitdünsten.

- etwas abkühlen lassen und in einer großen Schüssel mit den restlichen Zutaten (Eier, Fleischkäsbrät, Hackfleisch, Senf, Salz und Pfeffer) gut vermischen.

### **Teig ausrollen und Maultaschen füllen - klassisch**

- Nudelteig nochmals gut durchkneten
- Dann portionsweise mit einer Nudelmaschine zu dünnen Teigbahnen ausrollen – etwa 15 cm breit.  
Die Füllung mittig auftragen, dabei oben und unten je einen Rand frei lassen.  
Jetzt die untere Teigkante vorsichtig über die Füllung zur Mitte schlagen.  
Die obere Kante mit etwas kaltem Wasser bepinseln und nach unten klappen – so verschließt sich der Teig ganz einfach.
- Mit dem Stiel eines Kochlöffels sanft Druckstellen setzen, um die Maultaschen zu markieren.  
Anschließend mit einem scharfen Messer oder Teigrädchen in gleichmäßige Stücke schneiden.

### **Teig ausrollen und Maultaschen füllen - gerollt**

- Nudelteig nochmals gut durchkneten
- Dann portionsweise mit einer Nudelmaschine zu dünnen Teigbahnen ausrollen – etwa 15 cm breit und ca. 30 cm lang  
Die Teigplatte ca. 1/2 cm dick mit der Füllung bestreichen. Am schmalen Ende einen kleinen Rand lassen
- von der kurzen Seite her die Platte aufrollen.
- Mit einem scharfen Messer Scheiben abschneiden ODER die komplette Rolle im siedenden Wasser 15 Min gar ziehen lassen  
und anschließend nach dem Abkühlen in Scheiben schneiden

### **Kochen**

- Die Maultaschen in siedendem Salzwasser ca. 15 Minuten ziehen lassen.
- Auf einem Tuch abkühlen lassen und nach Belieben weiterverarbeiten, kochen oder anbraten und mit frischen Kräutern garnieren.