

Maultaschen (Variante 2)

Zutaten

Für den Nudelteig:

250 g Mehl
2 EL Wasser
2 Eier
1 TL Öl
1 Prise Salz

Für die Füllung:

200 g Speck oder Bauch
5 altbackene Semmeln
Schnittlauch
1 Ei
Salz, Pfeffer, Muskat
etwas Öl

Zubereitung

Für den Nudelteig Mehl auf ein Brett sieben. Eier, Wasser und Öl hinzugeben und den Teig solange durchkneten, bis sich beim Durchschneiden kleine Löcher zeigen und der Teig glatt ist. Den Teig abgedeckt eine halbe Stunde ruhen lassen und in zwei Hälften teilen.

Für die Füllung Speck klein würfeln und in Öl anbraten. Semmel klein schneiden, dazugeben und mitbraten. Wenn diese kross angebraten sind, Schnittlauch und verquirltes Ei hinzugeben. Masse kalt werden lassen.

Nudelteig dünn ausrollen und entweder Vierecke ausschneiden oder mit einer Maultaschenform den Teig ausstechen. Ca. 1 EL der Füllung auf eine Seite des Teiges geben. Den Rand mit Eiweiß bestreichen, die unbelegte Hälfte überschlagen und den Rand mit einer Gabel bzw. mit der Form festdrücken.

Die Maultaschen eine halbe bis eine ganze Stunde abtrocknen lassen, dann in kochendes Salzwasser geben und zwölf bis 15 Minuten bei schwacher Hitze garen lassen. Vorsichtig mit dem Schaumlöffel herausholen. Die Maultaschen entweder in Öl anbraten oder in Brühe als Suppe servieren.

Guten Appetit!

Regional genießen: Viele der Zutaten werden direkt in unserer Region angebaut, verarbeitet oder hergestellt. Denn wer mit regionalem Bewusstsein kocht, erlebt noch mehr Genuss!

