

Spinatmaultaschen mit Hackfleischsoße

Nudel-Gerichte » Maultaschen

Zutaten (4 Personen)

- » 200g Mehl
- » 2 Ei(er)
- » 3 EL Olivenöl
- » Salz & Pfeffer
- » 1 Msp. Muskat
- » 200g Blattspinat
- » 60g Kochschinken
- » 1 TL Butterschmalz
- » 300g Hackfleisch
- » 1 Knoblauchzehe(n)
- » 100g Sellerie
- » 1 Möhre(n)
- » 100g Porree
- » 1 EL Tomatenmark
- » 250ml Instant-Fleisch-Brühe

Bewertung



Beschaffung

manchmal im Discounter



Kosten

11-15€



Zubereitungszeit

über 120min

Zubereitung

1. Mehl mit 1 Ei, 1 Eigelb, 2EL lauwarmem Wasser, 2EL Öl, Salz und Muskat vermengen. Teig durchkneten, in Folie wickeln und ca. 60min kühlen.

2. Spinat verlesen, waschen, grobe Stiele entfernen. Blätter in kochendem Salzwasser blanchieren. Abschrecken, abtropfen lassen und hacken. Schinken fein würfeln und unterheben. Mit Salz und Pfeffer würzen.

3. Teig auf einer bemehlten Fläche dünn ausrollen. Kreise (Durchmesser 8cm) ausstechen und mit verquirltem Eiweiß bestreichen. Je etwas Füllung darauf setzen. Zu Halbmonden übereinander schlagen, Ränder andrücken.

4. Butterschmalz erhitzen, das Hack darin krümelig braten. Den Knoblauch abziehen und dazupressen. Sellerie und Möhre abrausen und schälen, Porree waschen, putzen, alles würfeln und zum Fleisch geben. Tomatenmark einrühren, mitdünsten. Brühe angießen, salzen und pfeffern. Ca. 30min garen, würzen.

5. Maultaschen in kochendem Salzwasser 10-15min garen. Herausnehmen, in 1EL heißem Öl schwenken. Mit der Soße und evtl. mit Salbei anrichten.

Nährwerte: 630kcal/E33g/F25g/KH58g pro Portion

angelegt am: 20.01.2004

Rezept-Nr: 821

Die Rezept-Datenbank - <http://www.Rezept-Insel.de> - ©2024 M.Hennicke