

Maultaschen in der Brühe

Zutaten

| | | | |
|--------|------------|------------------|---------------------|
| 1000 g | Brät | Nudelteig | |
| 500 g | Spinat | 300 g | Mehl, doppelgriffig |
| 50 g | Speck | 2 | Eier |
| 2 | Zwiebeln | 2 | Eigelb |
| 2 | Eier | 1 TL | Salz |
| 50 g | Petersilie | | |
| 300 g | Weißbrot | | |
| 20 g | Salz | | |
| etwas | Pfeffer | | |
| etwas | Macis | | |

Zubereitung

Für den Nudelteig die ganzen Eier und das Mehl in eine Rührschüssel geben. Die restlichen Eier trennen, die Eigelbe zum Mehl geben und das Eiklar aufbewahren. Teig rühren und etwas Wasser hinzugeben - der Nudelteig sollte eine feste, kompakte Masse werden. Im Kühlschrank ruhen lassen.

Für die Füllung die Zwiebeln und den Speck fein würfeln und in etwas Butter anschnmelzen.

Weißbrot in Würfel schneiden und in den Kutter geben. Spinat, Bärlauch und Eier ebenfalls hinzugeben und fein hacken. Mit den restlichen Zutaten vermengen.

Die Masse auf die vorbereiteten Teigbahnen geben und einklappen. Die Teigbahnen mit Eiklar einstreichen damit die Maultaschen gut schließen.

In leicht siedendem Wasser für etwa 10-15 Minuten garen.