




# Schwäbische Maultaschen

 Dauer  
50 min.

 Schwierigkeit  
Mittel



## Zutaten

für 4 Portionen

Weizenmehl, Type 405	400 g
Eier	6 St.
Salz	
Öl	2 Esslöffel
Rinderbrühe	2 L
Zwiebeln, gelb	1 St.
Blattspinat	100 g
Hackfleisch vom Schwein	500 g
Paniermehl	2 Esslöffel
Pfeffer, schwarz	
Schnittlauch, frisch	0.5 Bund

## Zubereitung

In einer Schüssel Mehl mit 2 Eiern, Salz und Öl zu einem glatten Teig verkneten. In einem Topf Brühe aufkochen.

Zwiebel halbieren, schälen und würfeln. Spinat waschen und trocken schütteln. In einer Pfanne 1 EL Öl auf mittlerer Stufe erhitzen und Zwiebeln mit Spinat ca. 3 Min. zusammenfallen lassen. In einer Schüssel Hackfleisch mit Spinat, 1 Ei, Paniermehl, Majoran, Salz und Pfeffer vermengen.

Nudelteig halbieren und jeweils auf einer bemehlten Fläche zu einem ca. 0,2 cm dünnen Rechteck ausrollen. Teigplatten jeweils mit Ei bestreichen. Hackmasse mithilfe eines Teelöffels zu ca. 24 kleine Häufchen im Abstand von ca. 10 cm auf eine Teigplatte legen. Zweite Teigplatte mit der Eiseite nach unten drauf legen, Teig um die Füllung gut andrücken und mit einem Messer in Rechtecke mit jeweils einer Füllung schneiden.

Maultaschen in siedender Brühe ca. 10 Min. garen, bis sie nach oben schwimmen. Schnittlauch waschen, trocken schütteln und in Ringe schneiden. Maultaschen mit Brühe auf Tellern verteilen und mit Schnittlauch garniert servieren.

Guten Appetit!

## Nährwerte (pro Portion)

Kaloriengehalt	861 kcal		
Kohlenhydrate	83 g	Ballaststoff	3 g
Eiweiß	52 g	Fette	35 g