



Bärlauch-Maultaschen

Zutaten:

Für den Teig:

75 g Hartweizengrieß

150 g Weizenmehl

2 Eier

3 EL Bärlauchpesto (oder 1/4 Bund frischer gehackter Bärlauch, dann aber zusätzlich 1 EL Olivenöl)

Salz

Pfeffer

evtl. etwas Wasser

Für die Füllung:

250 g gemischtes Hackfleisch

1 altbackenes Brötchen

100 g geriebener Käse

2 TL Senf

1 Ei

1 Eiweiß (das 2.te Eigelb mit etwas Milch für die Maultaschen bereitstellen)

5 EL Bärlauchpesto (oder 3/4 Bund frischer Bärlauch)

Salz

Pfeffer

Zubereitung:

Das Brötchen in lauwarmen Wasser aufweichen. Aus den Teigzutaten einen Nudelteig herstellen und etwa 30 Minuten in Folie eingewickelt im Kühlschrank ruhen lassen. Das Hackfleisch in der Zwischenzeit mit dem ausgedrückten Brötchen, dem Käse, dem Senf, dem Ei (und dem Eiweiß) und den Gewürzen vermischen. Den Nudelteig etwa 1mm stark auswellen. Dann in etwa 10 cm hohe , waagerechte Steifen schneiden. Von einer Seite aus anfangen, die Füllung nach folgendem Schema zu verteilen: Etwa 3 cm Rand lassen, dann eine etwa walnussgroße Portion auf den Teig legen, etwa 10 cm Abstand lassen, dann die nächste Portion Füllung usw. Das Eigelb mit etwas Milch glattrühren, und die Ränder um die Füllung dünn damit einstreichen. Dann jeweils etwa 3 cm neben der Füllung die Teigstreifen senkrecht schneiden. Jetzt zusammenklappen und den Rand mit den Zinken einer Gabel zusammendrücken. Auf ein bemehltes Schneidbrett legen. Wenn alle Maultaschen geformt sind, einen Topf mit Salzwasser zum Kochen bringen und die Maultaschen etwa 10 Minuten bei schwacher Hitze köcheln lassen.

Tipp: Dazu passen eine fruchtige Tomatensoße, ein frischer, knackiger Salat und ein schöner, trockener Rotwein, zum Beispiel ein Chianti oder ein trockener Lambrusco.