Geschmälzte Maultaschen mit Romana-Salat



Maultaschen mit Zwiebeln

Da ich jetzt auf tiefgefrorene, frische Maultaschen zurückgreifen kann, jetzt eine weitere schwäbische Spezialität, wie man diese zubereitet.

Zutaten für 1 Person:

- 8–10 Maultaschen
- 1 Mini-Romana-Salat
- 1 große Zwiebel
- Salz
- Pfeffer
- scharfes Paprikapulver
- Butter

Zutaten für das Dressing:

- 1 EL Olivenöl

- 3 EL Codimento Balsamico
- Zucker
- Salz
- Pfeffer

Zubereitungszeit: Vorbereitungszeit 15 Min. | Garzeit 15 Min.

Olivenöl und Essig in eine kleine Schale geben und mit einer Prise Zucker, etwas Salz und Pfeffer abschmecken. Den Salat in grobe Stücke schneiden und in eine Schüssel geben.

Maultaschen frisch zubereiten oder frische, tiefgefrorene verwenden. Zwiebel schälen und in Ringe schneiden. Butter in einer Pfanne erhitzen und die Zwiebeln anbraten, bis sie etwas Farbe haben. Mit Salz, Pfeffer und Paprikapulver würzen. Währenddessen Maultaschen in Brühe erhitzen, dann kurz in die Pfanne geben und in der Butter mitschwenken.

Maultaschen herausnehmen, auf einem Teller anrichten, die Zwiebeln darauf geben und etwas von der Butter darüber gießen. Das Dressing über den Salat geben und alles zusammen servieren.

Vegetarische Maultaschen in Brühe



Maultasche mit Füllung

Maultaschen gelten als schwäbisches Nationalgericht. Deswegen wollte ich einmal ein Gericht damit zubereiten. Da ich generell gegen Fertigprodukte bin und die im Handel erhältlichen fertigen Maultaschen sicherlich einiges an Konservierungsstoffen, Zusatzstoffen oder ähnlichem enthalten, habe ich die Maultaschen mit Nudelteig und Füllung selbst zubereitet.

Bei der Füllung entschied ich mich für eine rein vegetarische Variante. Wurzeln, Staudensellerie, Zwiebeln und Spinat ersetzen das Hackfleisch. Knoblauch, Schrippen, Eier, Petersilie, Wurzelgrün und Gewürze runden die Füllung ab. Da ich eine Nudelmaschine besitze, ist der Nudelteig kein allzu großer Aufwand.

Es empfiehlt sich jedoch, für die Zubereitung der Maultaschen viel Zeit mitzubringen. Die Vorbereitung und das Garen der Füllung ist noch das wenigste. Auch der Nudelteig ist relativ schnell gemacht. Aber das Füllen der Teigplatten kann mehrere Stunden benötigen. Bei den ersten Malen der Zubereitung kann es auch durchaus sein, dass die eine oder andere Maultaschen

beim Sieden im heißem Wasser sich auflöst, weil entweder die Teigränder nicht gut hafteten oder im Teig selbst ein kleines Loch war. Außerdem muss man sich natürlich davon verabschieden, beim Füllen der Teigplatten solch einheitlich aussehende Maultaschen zu bekommen, wie man sie aus der standardisierten, industriellen Produktion her kennt. Da kann beim Füllen auch durchaus – neben schönen quadratischen Maultaschen – auch durchaus einmal eine dreieckige oder etwas unförmige Maultasche dabei sein. Aber sie sind eben frisch und handgemacht.

Es empfiehlt sich bei dem Aufwand der Zubereitung, gleich eine größere Menge an Maultaschen zuzubereiten, denn diese kann man einfrieren und später portionsweise für andere Gerichte verwenden. Aber auf keinen Fall den Fehler machen, zu viele frisch gefüllte Maultaschen auf einem Teller aufeinander zu schichten. Die Füllung weicht den Nudelteig etwas auf und die Maultaschen kleben aneinander. Und man kann die Maultaschen nur noch komplett als Maultaschen-„Kuchen“ im Ganzen zubereiten.

Zutaten für etwa 60 Maultaschen:

Zutaten für den Nudelteig:

- 500 g Mehl
- 3 kleine Eier
- 2 EL Öl
- 8–10 EL Wasser
- 1 TL Salz

Zutaten für die Füllung:

- 2 Zwiebeln
- 300 g Wurzeln (mit Grün)
- 300 g Staudensellerie
- 150 ml Wasser
- 300 g Blattspinat (frisch oder tiefgefroren)
- 2 Knoblauchzehen

- 1 Topf frische Petersilie
- 2 Schrippen
- Milch
- 2 Eier
- bei Bedarf Semmelbrösel
- Salz
- Pfeffer
- Olivenöl
- 1 l Gemüsefond
- frischer Schnittlauch

Zubereitungszeit: Vorbereitungszeit Füllung 30 Min. | Vorbereitungszeit Nudelteig 30 Min. | Vorbereitungszeit Füllen der Maultaschen 1–2 Stdn. | Garzeit 1 Std. 20 Min.

Zuerst den Nudelteig zubereiten. Mehl in eine große Schüssel geben. In der Mitte des Mehls eine Vertiefung machen und dort Eier, Öl, Wasser und Salz hineingeben.