### Geschmälzte Maultaschen



Maultaschen mit Gemüse

Fresspaket von Muttern — die zweite. Jetzt habe ich unter anderem zwei Sorten Maultaschen und diverse andere Produkte im Kühlschrank lagern. Gestern geplant, die eine Sorte Maultaschen mit Kalb- und Rindfleischfüllung mit den Spargeln zusammen zuzubereiten, hat es sich dann doch anders ergeben. Deswegen heute einfach quick'n'dirty geschmälzte Maultaschen, mit Zwiebeln, Knoblauch und Lauchzwiebel. Einfach die Maultaschen in Brühe erhitzen — hier darf man für diesen wenig anspruchsvollen kulinarischen Zweck gern auf Brühpulver oder - würfel zurückgreifen, wenn man noch Vorräte verbrauchen will —, währenddessen das Gemüse in Butter anbraten. Dann die Maultaschen in der Butter schwenken und alles zusammen servieren. Die fertig gekauften Maultaschen sind zwar bei weitem nicht so lecker wie selbst frisch zubereitete — aber das ist ja bei Gnocchi oder Pasta ebenso der Fall.

#### Zutaten für 1 Person:

- 4 große Maultaschen, à 90 g
- 1 große Zwiebel
- 2 Knoblauchzehen
- 1 Lauchzwiebel
- •1 l Gemüsebrühe
- Wurzelgrün
- Salz
- Pfeffer
- Butter

Zubereitungszeit: Vorbereitungszeit 10 Min. | Garzeit 25 Min.

Zwiebel und Knoblauchzehen schälen, Lauchzwiebel putzen. Zwiebel in Streifen, Knoblauch in Scheiben und Lauchzwiebel in Ringe schneiden. Brühe in einem Topf erhitzen und Maultaschen im nur noch siedenden Wasser 20 Minuten garen. Butter in einer Pfanne erhitzen und das Gemüse darin andünsten. Gemüse herausnehmen und beiseite stellen. Nochmals etwas Butter in die Pfanne geben, die Maultaschen aus der Brühe nehmen und in der Butter schwenken. Dann die Maultaschen auf einem Teller geben, ein wenig von der Butter darüber geben, das gedünstete Gemüse dazu und mit Salz und Pfeffer würzen. Mit etwas getrocknetem Wurzelgrün garnieren.

## Gefüllter Pfannkuchen mit Ente-Champignon-Tomatensugo-Füllung



Gefüllter Pfannkuchen

Ein Entenschenkel war noch übrig. Also ran an das Ausbeinmesser und an die Arbeit. Und dann war da noch viel Sugo von gestern übrig. Also experimentierte ich und kombinierte die Ente mit vorrätigen frischen Champignons und dem Sugo zu einer Füllung für Pfannkuchen. Und da das alles so lecker ist, gönnte ich mir bei großem Hunger gleich zwei Pfannkuchen. 

Die Zubereitung des Sugos vom gestrigen Gericht bitte hier nachlesen.

#### Zutaten für 1 Person:

- 200 g entbeinter Entenschenkel
- 10 braune Champignons
- 5—6 EL fertiges Sugo
- 4-5 EL Mehl
- 2-3 Eier
- 50—100 ml Milch
- frisch gemahlene Muskatnuss
- Salz
- Pfeffer

#### Butter

Zubereitungszeit: Vorbereitungszeit 20 Min. | Garzeit 20 Min.

Entenfleisch in kleine Würfel schneiden. Die Champignons in dünne Scheiben. Butter in einer Pfanne erhitzen und das Fleisch und die Pilze darin anbraten. Vom Sugo hinzugeben und alles einige Minuten durchgaren. Warm stellen.

Mehl in eine Schüssel geben, Eier hinzugeben und etwas von der Milch. Mit einem Schneebesen verrühren und weiterhin von der Milch hinzugeben, damit der Pfannkuchenteig nicht zu zähflüssig, aber auch nicht zu dünn ist. Mit Salz, Pfeffer und Muskat würzen. Butter in einer weiteren großen Pfanne erhitzen und den Teig darin verteilen, so dass er einen schönen Pfannkuchen ergibt. Auf einer Seite einige Minuten leicht kross braten, dann den Pfannkuchen mit einem oder auch zwei Pfannenwendern in der Pfanne wenden und nochmals einige Minuten braten.

Pfannkuchen auf einem großen Teller anrichten und auf eine Hälfte davon die Füllung verteilen. Pfannkuchen zuklappen und servieren.

# Hokkaido-Kürbis — gefüllt und überbacken



Überbackener, gefüllter Hokkaido-Kürbis

Jetzt hat es endlich auch mit Plan A geklappt. Nach mehrmaligem Erhitzen der Hackfleisch-Gemüse-Sauce war sie soweit reduziert, dass fast keine Flüssigkeit mehr vorhanden war und man sie gut für eine Füllung verwenden konnte. Für eine Person benötigt man einen kleinen Hokkaido-Kürbis. Er wird der Länge nach geteilt, das Fruchtfleisch entfernt, mit Olivenöl eingepinselt oder gesprayt und mit Salz und Pfeffer gewürzt. Dann 30 Minuten bei 180° C Umluft im Backofen backen.

Die Hackfleisch-Gemüse-Mischung bitte nach diesem <u>Rezept</u> vornehmen, aber nur die Hälfte der Zutaten verwenden.

Eine der Kürbishälften mit der Hackfleisch-Gemüse-Mischung füllen, die andere Hälfte kleinschneiden. Die gefüllte Kürbishälfte in der Mitte einer Auflaufform anrichten und die restlichen Kürbisstückchen drumherum anordnen. Die gefüllte Kürbishälfte kräftig mit geriebenem Gouda bedecken und über die Kürbisstückchen auch etwas Gouda geben.

In der Mikrowelle mit Grill oder im Backofen kräftig überbacken. Dabei jede Minute dabei bleiben, denn in der Mikrowelle mit Grill kann es 10 Minuten dauern, im Backofen dagegen nur 3-4 Minuten. Jede Minute zuviel und der Käse ist verbrannt und das Gericht hinüber.

Den Kürbis eventuell mit Salz und Pfeffer nochmals abschmecken. Mit kleingeschnittenem Schnittlauch garnieren und in der Auflaufform servieren.