

Maultaschen

300 g Mehl, 4 Eier, 500 g Spinat, Gartenkräuter, 50 g geriebener Hartkäse, 1 gehackte Zwiebel, Salz, Pfeffer, 1 eingeweichte, zerrupfte alte Semmel

Aus Mehl, 2 Eiern, 1 Prise Salz und 2 EL Wasser einen Nudelteig kneten.

Die übrigen Zutaten gut miteinander vermischen.

Den Nudelteig dünn ausrollen und in cirka 8 cm breiten Streifen schneiden. In der unteren Hälfte des Teiges in regelmäßigen Abständen die Füllung aufbringen. Die obere Hälfte des Teiges über die untere Hälfte des Teiges schlagen und vorsichtig festdrücken.

Mit einem Backrädchen Vierecke ausradeln und die Maultaschen in heißem Salzwasser cirka 20 Minuten kochen.

Die Maultaschen eignen sich als Suppeneinlage, schmecken jedoch auch angeröstet mit Röstzwiebeln oder mit Emmentaler überbacken hervorragend.