



# Gebackene Kartoffelmaultaschen mit Ziegenkäse

- **Schwierigkeitsgrad:** Leicht
- **Portionen:** 4
- **Vorbereitungszeit:** 20m
- **Zubereitungszeit:** 15m
- **Fertig in** 35m

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '35', 'cook_time' : '15m', 'prep_time' : '20m', 'servings' : '4', 'yield' : '' });
```

Fleischlos, herzhaft, lecker und abwechslungsreich für jeden Tag.

## Zutaten

- Für den Kartoffelmaultaschen Teig:
- 500 g - 600g gekochte Pellkartoffeln
- 2 El Kartoffelmehl
- 2 Eigelbe
- 2 Eiweiß mit 1 El Wasser verklappert zum Einstreichen
- Salz, Pfeffer, etwas geriebene Muskatnuss
- Butterschmalz zu heraus Backen
- Für die Füllung:
- 120 g Ziegenfrischkäse oder auch Gervais oder „Philadelphia“ Frischkäse
- 1 kleines Bund Frühlingszwiebeln, fein gewürfelt
- 1 Tl fein geschnittene Chilischote
- 1 Eigelb
- 2 El Milch
- Salz, Pfeffer
- Für das Tomatensugo:
- 1 Dose ganze Tomaten
- 2 vollreife Tomaten, entkernt in Würfeln
- 1 mittelgroße Zwiebel, gewürfelt
- 1 kleine Knoblauchzehe, gewürfelt
- 2 El Olivenöl
- 2 El gehackten Kerbel, Thymian, Petersilie, Basilikum

## Zubereitungsart

## **Schritt1**

Der Maultaschenteig:

## **Schritt2**

Die noch warmen, gepellten Kartoffeln durch die Kartoffelpresse drücken, salzen, pfeffern und mit etwas geriebener Muskatnuss würzen. Die Eigelbe und die Kartoffelstärke dazu geben und zu einem glatten Teig verarbeiten.

## **Schritt3**

Auf einer bemehlten Arbeitsfläche mit einem Rollholz etwa ½ cm dick ausrollen und mit einem Ausstecher oder Glas runde Maultaschen (8 x 8 cm) ausstechen. Mit dem verklapperten Eiweiß, mittels eines Küchenpinsels, einstreichen.

## **Schritt4**

Die Füllung:

## **Schritt5**

Den fein geschnittenen Frühlingslauch und Chili in etwas Butter kurz anschwitzen, etwas abkühlen lassen. Den Frischkäse mit etwas Milch und dem Eigelb glatt rühren und mit dem Frühlingslauch unter den Frischkäse heben, nachschmecken.

## **Schritt6**

Das Tomaten-Kräuter-Sugo:

## **Schritt7**

Die fein geschnittenen Zwiebeln mit dem Knoblauch in Olivenöl glasig anschwitzen, die Dosentomaten aufgießen, 5 - 6 min. köcheln lassen und die Tomatenwürfel und die gehackten Kräuter unterheben.

## **Schritt8**

Die Maultaschen:

## **Schritt9**

1 El jeweils auf die untere Hälfte des Kartoffelteigs setzen, überklappen, etwas andrücken.

## **Schritt10**

In heißes Butterschmalz geben und bei mittlerer Hitze ca. 2 - e min. von jeder Seite goldgelb braten, auf Küchenkrepp ablaufen lassen.

## **Schritt11**

Anrichtevorschlag:

## Schritt12

Die gebackene Kartoffelmaultaschen mit dem das Tomatensugo anrichten, gern ergänze ich mit einem frischen Salat nach Marktangebot.

**Rezeptart:** Schwäbisch, Vegetarisch **Tags:** fleischlos, kartoffelmaultaschen, kräuter, ziegenkäse

**Zutaten:** Tomaten

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/gebackene-kartoffelmaultaschen-mit-ziegenkaese/>