



Hackfleisch - Pilz - Maultaschen in Kräuterbutter

- **Portionen:** 5
- **Vorbereitungszeit:** 25m
- **Zubereitungszeit:** 25m
- **Fertig in** 50m

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '50', 'cook_time' : '25m', 'prep_time' : '25m', 'servings' : '5', 'yield' : '' });
```

Eine echte de Luxe Variante, beliebt wie eh und je

Zutaten

- 4 Rollen Nudelteig aus dem Supermarkt
- 350 g Rindsgehacktes - Tatarfleisch
- (Geht auch mit Gehacktem halb und halb)
- 500 g gemischt Waldpilze, geputzt, gesäubert, klein gehackt
- 2 mittelgroße Zwiebel, gewürfelt
- 1 - 2 Knoblauchzehen, gewürfelt, nach eigenem Geschmack
- 1 - 2 El Pflanzen Oel
- 200 g TK - Blattspinat, aufgetaut, grob gehackt
- 1 ganzes Ei
- Salz, 2 El Currypulver, Pfeffer, aus der Mühle
- 50 g gehobelter oder geriebener Bergkäse

Zubereitungsart

Schritt1

Die Füllung:

Schritt2

Die Pilzwürfel mit den Zwiebeln und dem Knoblauch in einer großen Stielpfanne in 2 Durchgängen anschwitzen, ev. austretenden Fond völlig einkochen lassen.

Schritt3

Etwas abkühlen lassen, das Hackfleisch, den Spinat und das Ei vermengen, mit Currypulver, Salz und Pfeffer abschmecken.

Schritt4

Den Nudelteig auf einer bemehlten Arbeitsfläche auslegen in Stücke von 8 x 16 cm schneiden. Den oberen Rand mit Wasser oder verklappertem Eiweiß einstreichen.

Schritt5

Die Füllung auf die untere Hälfte geben, seitlich ½ cm Rand frei lassen, die obere Hälfte fest andrücken.

Schritt6

In reichlich siedendem Salzwasser ca. 8 min. „simmern“ lassen und mit einer Schaumkelle herausfangen, auf einem Küchensieb gut ablaufen lassen.

Schritt7

Die Kräuterbutter aufschäumen und die Maultaschen kurz durchschwenken.

Schritt8

Anrichtevorschlag:

Schritt9

In vorgewärmten, tiefen Tellern anrichten und mit dünn gehobeltem Bergkäse bestreut zu Tisch geben.

Rezeptart: Badisch **Tags:** beliebt wie eh und je, Kräuterbutter, süddeutsch

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/hackfleisch-pilz-maultaschen-in-kraeuterbutter/>