



# 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/>