



Schwäbische Spinat - Maultaschen mit Eigelb in Kräuterbouillon

- **Portionen:** 4
- **Vorbereitungszeit:** 15m
- **Zubereitungszeit:** 15m
- **Fertig in** 30m

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '30', 'cook_time' : '15m', 'prep_time' : '15m', 'servings' : '4', 'yield' : '' });
```

Schwäbische Spinat - Maultaschen sind im Ländle ein Klassiker und allgemein bekannt. Die Gekonntgekocht Spinat - Maultaschen mit Eigelb sind eine moderne und raffinierte Maultaschen Variante, die passt und einfach nur köstlich ist. Da lohnt sich das ausprobieren, aber bitte in einer kräftigen Bouillon.

fleischlos lecker

Zutaten

- Für den Teig:
- 150 g Mehl, gesiebt
- 150 g Hartweizengrieß
- 3 Eier
- Etwas Salz und Mehl zum Ausrollen
- Für die Füllung:
- 250 g frischer Blattspinat, geputzt, mehrfach gewaschen, abgelaufen
- (Geht auch mit TK - Blattspinat)
- 1 mittelgroße Zwiebel, gewürfelt
- 1 kleine Knoblauchzehe, fein gewürfelt
- 4 aufgeschlagene Eier in einem Suppenteller
- Für Kräuterbouillon:
- 700 ml kräftige Fleischbrühe
- 3 Zweige glatte Petersilie, gezupft, gehackt
- ½ Bund Kerbel, gezupft
- Salz, Pfeffer aus der Mühle, etwas geriebene Muskatnus

Zubereitungsart

Schritt1

Die Nudelteigzutaten zunächst mit dem Handmixer glatt verrühren und dann mit den Händen ca. 3 -

4 min. kneten.

Schritt2

In Klarsichtfolie ca. 30 min. im Kühlschrank „ausruhen“ lassen.

Schritt3

Danach noch einmal mit den Händen kräftig durchkneten und auf einer bemehlten Arbeitsfläche 3 - 4 mm dick, zu einem Quadrat ausrollen.

Schritt4

Beliebig groß ausradeln oder schneiden (6 x 6 cm) und die Ränder mit etwas verklappertem Eiweiß einstreichen.

Schritt5

Die Füllung:

Schritt6

Die gehackte Zwiebel und Knoblauch in der Butter glasig anschwitzen und den gut ausgedrückten, grob gehackten Blattspinat dazu geben. Herzhaft salzen, pfeffern und mit Muskatnuss abschmecken.

Schritt7

Leise auf kleiner Flamme 2 - 3 min. schmoren, garen, danach auskühlen und trocken ablaufen lassen.

Schritt8

Jeweils 1 guten El Spinatfüllung auf die untere Hälfte der Teigquadrate setzen.

Schritt9

Mit einem Esslöffel vorsichtig die Eigelbe aus den aufgeschlagenen Eiern nehmen, (Dürfen keinesfalls kaputt gehen) auf die Füllung setzen.

Schritt10

Ein zweites Teigblatt vorsichtig darüber legen und seitlich fest andrücken.

Schritt11

In der siedenden Bouillon mit den Kräutern garen, bis sie oben schwimmen.

Schritt12

In vorgewärmten, tiefen Suppentellern portionieren und mit der heißen Bouillon zu Tisch geben.

Rezeptart: Schwäbisch **Tags:** fleischbrühe, knoblauch, kräuter

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/schwaebische-spinat-maultaschen-mit-eigelb-in-krauterbouillon/>