Spinatmaultaschen mit pikant – scharfer Chorizo Soße

- **Schwierigkeitsgrad:**Leicht

- **Portionen:** 4
- **Vorbereitungszeit:** 20m
- **Zubereitungszeit:** 25m
- **Fertig in** 45m

window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '45', 'cook_time' : '25m', 'prep_time' : '20m', 'servings' : '4', 'yield' : '' });

Schwäbisch – Spanisch, eine leckere Kombination für jeden Tag

Zutaten

- Für den Nudelteig:
- 250 g gesiebtes Mehl, 405
- 3 ganze Eier
- 1 Prise Salz
- 2 Eiweiß mit etwas Wasser verklappert
- Für die Füllung:
- 250 g T.K. - Blattspinat, aufgetaut
- 1 mittelgroße Zwiebel, gewürfelt
- 1 kleine Knoblauchzehe, gewürfelt
- 1 El Butter
- Salz, etwas geriebene Muskatnuss, Pfeffer aus der Mühle
- Für die Chorizo Soße:
- 150 g spanische Chorizo in Würfeln
- 1 mittelgroße Zwiebel, gewürfelt
- 1 kleine Knoblauchzehe, fein gewürfelt
- 3 kleine Paprikaschoten (Rot, grün, gelb) in 2 cm großen Stücken
- 150 g Kirschtomaten
- 1 Tl Tomatenmark
- 2 El Olivenöl
- 1 Tl Mehl
- 50 ml Schmand
- Etwas Gemüsebrühe (1/4 l)
- Rosenpaprika, Salz

Zubereitungsart

Schritt1

Der Nudelteig.

Schritt2

Alle Nudelteigzutaten zunächst mit dem Handmixer glatt verrühren und dann mit den Händen ca. 3 – 4 min. verkneten.

Schritt3

Zu einer Kugel formen und in Klarsichtfolie ca.30 min. im Kühlschrank „ausruhen“ lassen.

Schritt4

Danach noch einmal durchkneten und auf einer bemehlten Arbeitfläche 3 - 4 mm dick, zu einem Quadrat ausrollen.

Schritt5

Ca. 25 - 30 Quadrate (6 x 6 cm) ausradeln oder schneiden.

Schritt6

Die Füllung:

Schritt7

Den aufgetauten Blattspinat ausdrücken und grob hacken.

Schritt8

Die Zwiebeln mit dem Knoblauch in Butter glasig anschwitzen, den Spinat dazu geben, mit Salz, Pfeffer und geriebener Muskatnuss würzen.

Schritt9

Leise auf kleiner Flamme 3 - 4 min. schmoren, garen, danach auskühlen lassen.

Schritt10

Die Maultaschen:

Schritt11

Nunmehr 1 El Füllung auf die untere Hälfte der Teigquadrate geben. De Ränder mittels eines Küchenpinsels mit dem verklapperten Eiweiß einstreichen. Ein zweites Teigblatt darüber legen und seitlich fest andrücken.

Schritt12

In reichlich siedendes Salzwasser geben, leise köcheln lassen, bis sie oben schwimmen.

Schritt13

Die Chorizo Soße:

Schritt14

Zunächst die Paprikaschoten mit dem Sparschäler schälen, halbieren, entkernen und in 1 cm große Würfel schneiden, ebenso die Zwiebeln und Chorizo.

Schritt15

Die Zwiebeln und den Knoblauch in Öl kurz anschwitzen und mit Rosenpaprika nach eigenem Geschmack würzen.

Schritt16

Die Paprikawürfel dazu geben, 1 - 2 min. miteinander braten, schmoren.

Schritt17

Das Tomatenmark verrühren und etwas Mehl darüber stäuben, glatt verrühren und mit der Gemüsebrühe und dem Schmand aufgießen. 3 - 4 min. leise köcheln lassen; dann die Chorizo Scheiben dazu geben, nachschmecken.

Schritt18

Anrichtevorschlag.

Schritt19

Zeitgleich die Maultaschen abschütten und auf / mit der Chorizo Soße anrichten.

Rezeptart: Schwäbisch **Tags:** für jeden tag

https://www.gekonntgekocht.de/rezept/spinatmaultaschen-mit-pikant-scharfer-chorizo-sosse/