

# Vegetarische Pilzmautaschen auf Kohlrabischaum

- **Portionen:** 4
- **Vorbereitungszeit:** 25m
- **Zubereitungszeit:** 30m
- **Fertig in** 55m

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '55', 'cook_time' : '30m', 'prep_time' : '25m', 'servings' : '4', 'yield' : '' });
```

Jahreszeitlich, raffiniert, „schmackig“, eine tolle stimmige Kombination, nicht nur für jeden Tag

## Zutaten

- 200 g Weizenmehl
- 50 g Hartweizengrieß
- 2 El Sonnenblumenöl
- 4-5 El Wasser
- 1 Prise Speisesalz
- 5 Eigelb
- 70 g rosa Champignons, geputzt, gesäubert, klein gehackt
- 70 g Shiitake-Pilze, geputzt, gesäubert, klein gehackt
- 70 g Steinpilze, geputzt, gesäubert, klein gehackt
- 2 Schalotten, fein gewürfelt
- 2 Knoblauchzehen, fein gewürfelt
- 40 g Walnüsse, klein gehackt
- 30 ml Rapsöl
- Salz, Pfeffer aus der Mühle
- 1 El Petersilie gehackt
- 2 Eigelbe
- Für den Kohlrabischaum:
- 200 g frischer Kohlrabi, geschält, in Würfeln
- 1 Knoblauchzehe, fein gewürfelt
- 20 g Butter
- Salz, Pfeffer aus der Mühle
- 1 Tl frischer Thymian, gehackt
- 50 ml Weißwein
- 200 ml Gemüsebrühe
- 150 ml flüssige Sahne
- 4 El geschlagene Sahne

## **Zubereitungsart**

### **Schritt1**

Der Maultaschenteig:

### **Schritt2**

Alle Teigzutaten in der Küchenmaschine oder von Hand zu einem glatten Teig verarbeiten und in Klarsichtfolie eine Stunde im Kühlschrank "ausruhen" lassen.

### **Schritt3**

Die Füllung:

### **Schritt4**

In der Zwischenzeit die vorbereiteten Pilze in Rapsöl scharf anbraten, dann die Schalotten, den Knoblauch und die gehackten Walnüsse 2-3 min. mit anschwitzen. Salzen, pfeffern und die Petersilie unter heben. Abkühlen lassen und 1 Eigelb verrühren.

### **Schritt5**

Den Teig nunmehr halbieren, flach drücken und mit der Nudelmaschine oder von Hand auf einer bemehlten Arbeitsfläche dünn ausrollen. Den Vorgang mit der zweiten Hälfte wiederholen.

### **Schritt6**

Jeweils 1 El Füllung, mit Abstand von 8-10 cm aufsetzen, verteilen und die zweite Teig Bahn darüber geben.

### **Schritt7**

Mit einem Kochlöffel die einzelnen Maultaschen andrücken, ausschneiden oder ausstechen.

### **Schritt8**

Den verbliebenen Teig wieder zusammen kneten und so fortfahren, bis Alles verbraucht ist.

### **Schritt9**

In reichlich kochendes Salzwasser geben, den Topf dann zurück ziehen und leise 6-8 min. garen; bis sie oben schwimmen.

### **Schritt10**

Der Kohlrabi Schaum:

### **Schritt11**

Das Kohlrabi Grün fein hacken, die Kohlrabi Würfel mit den Schalotten-und den Knoblauchwürfel in Butter farblos anschwitzen.

## **Schritt12**

Salzen, pfeffern und mit dem Weißwein aufgießen, dann den Gemüsefond und die Sahne dazu geben, ca. 30 min. köcheln lassen.

## **Schritt13**

Den Thymian dazu geben und Alles mit dem Stabmixer pürieren.

## **Schritt14**

Durch ein Küchensieb drücken, pikant nachschmecken und kurz vor dem Servieren die gehackten Kohlrabi Blättchen unter schwenken.

## **Schritt15**

Anrichtevorschlag:

## **Schritt16**

Die Maultaschen auf tiefen, gewärmten Tellern anrichten und mit dem Kohlrabi Schaum übergießen.

**Rezeptart:** Vegetarisch **Tags:** jahreszeitlich, raffiniert, schmackig.

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/vegetarische-pilzmaultaschen-auf-kohlrabischaum/>