

Kräuter-Maultaschen mit gemischtem Blattsalat

Für zwei Personen

100 g Chicorée	100 g Radicchio	100 g Rucola
$\frac{1}{2}$ unbehandelte Zitrone	1 Knoblauchzehe	1 Zweig glatte Petersilie
2 Zweige Thymian	2 Zweige Rosmarin	2 Zweige Oregano
2 Zweige Bohnenkraut	2 Zweige Basilikum	100 g Frischkäse
100 g Crème-fraîche	30 g gehackte Walnüsse	200 g Dinkelmehl (Typ 630)
1 Prise Zucker	1 EL Butter	1 Ei
4 EL Olivenöl	Salz, Pfeffer	

Einen Topf mit Salzwasser zum Kochen bringen. Das Mehl mit dem Ei, etwas Salz und Wasser zu einem Teig verkneten. Den Thymian, den Rosmarin, den Oregano, das Bohnenkraut und das Basilikum abzupfen, fein hacken und mit dem Frischkäse und der Crème-fraîche verrühren. Den Teig auf einer bemehlten Arbeitsfläche mithilfe eines Nudelholzes dünn ausrollen und dünn mit der Kräuter-Frischkäsemasse bestreichen. Danach den Teig aufrollen, die Rolle in circa fünf Zentimeter große Stücke schneiden und die Schnittstellen fest mit einer Gabel zusammendrücken. Anschließend die Maultaschen im offenen Topf etwa fünf Minuten garen, bis sie an der Oberfläche schwimmen. Die Maultaschen mit einem Schaumlöffel herausnehmen, in einer Schüssel mit kaltem Wasser abschrecken und gut abtropfen lassen. Die verschiedenen Salate waschen und trocken schleudern. Den Chicorée und den Radicchio in Streifen schneiden und mit dem Rucola mischen. Die Zitrone halbieren und den Saft auspressen. Aus dem Zitronensaft, zwei Esslöffeln Olivenöl, Salz, Pfeffer und dem Zucker eine Vinaigrette herstellen und über die Salatblätter träufeln. Den Knoblauch abziehen und fein hacken. Die Petersilienblätter abzupfen, waschen, trocken schütteln und fein hacken. Das restliche Öl in einem Topf erhitzen und den Knoblauch darin anschwitzen. Die Butter, die Maultaschen sowie die Petersilie dazugeben, anschwanken und das Ganze mit Salz und Pfeffer würzen. Die Maultaschen mit dem gemischtem Blattsalat auf Tellern anrichten, mit den Walnüssen garnieren und servieren.

Ines Ebert am 29. April 2014