Maultaschen mit Frischkäse-Spinat-Füllung, Tomaten-Soße

Für zwei Personen

Für den Maultaschenteig:

3 Eier	370 g Mehl	3 EL Salz

Für die Füllung:

370 g Blattspinat	1 Bund Frühlingszwiebel	150 g Ziegenfrischkäse
2 Eier	1 EL Butter	200 ml Milch
2 EL Gemüsefond	1 Bund glatte Petersilie	1 TL gerebelten Bärlauch
100 g Paniermehl	4 EL Olivenöl	Muskatnuss
Salz	Pfeffer	

Für die Fertigstellung:

1 Ei	Salz

Für die Tomatensauce:

2 große Tomaten	1 EL Butter	2 EL Crème-fraîche
1 EL Gemüsefond	2 EL Tomatenmark	$\frac{1}{4}$ Bund Basilikum
1 EL Zucker	Salz	Pfeffer

Für den Salat:

150 g Feldsalat	30 g TK-Himbeeren	1 Zitrone, Saft
2 Walnüsse	5 EL Himbeeressig	10 EL Sonnenblumenöl
1 EL Zucker		

Für den Maultaschenteig:
Das Mehl, Eier, 3 EL Wasser und Salz zu einem glatten Teig verkneten. 5 Minuten im Kühlschrank ruhen lassen. Anschließend mit Hilfe einer Nudelmaschine oder einem Nudelholz sehr dünn ausrollen.

Für die Füllung:
Paniermehl und Milch miteinander verrühren. Spinat in einem Topf kurz in Butter erhitzen, wieder herausnehmen, fein hacken und in eine Schüssel geben. Frühlingszwiebeln von der Wurzel befreien, fein würfeln und in Olivenöl anschwitzen. Paniermehl-Milch hinzufügen. Petersilie fein schneiden und mit anbraten. Bärlauch zufügen. Je nach Saison kann auch frischer Bärlauch genutzt werden. Alles mit zum Spinat geben und mit dem Blattspinat vermengen. Ziegenfrischkäse grob zerbröseln und untermischen, zuletzt die Eier zugeben. Die Masse mit Salz, Pfeffer, Muskat und Gemüsefond abschmecken.

Für die Fertigstellung:
Salzwasser in einem Topf zum Kochen bringen. Ei trennen. Füllung auf den Nudelteig streichen. Den Teig aufrollen, Teigrand eventuell mit etwas Eigelb einstreichen und in gleichmäßige Quadrate schneiden. Die Maultaschen ca.10 Minuten in kochendem Salzwasser garen.

Für die Tomatensauce:
Tomaten klein schneiden und mit Butter und Tomatenmark in einem Topf erhitzen. Zucker, Gemüsefond, Salz und Pfeffer dazugeben und 10 Minuten köcheln lassen. Basilikumblätter zupfen und mit Crème fraîche unterrühren. Sauce mit einem Pürierstab pürieren.

Für den Salat:
Salat in mundgerechte Stücke zupfen Zitrone halbieren und auspressen. Himbeeren mit Zucker, Himbeeressig, etwas Zitronensaft, 5 EL Wasser und Sonnenblumenöl vermengen und über den Salat geben. Walnüsse hacken und als Garnitur verwenden.

Sabrina Brüning am 27. Februar 2024