

Maultaschen mit Zwiebeln, Salat mit Honig-Senf-Dressing

Für zwei Personen

Für den Teig:

2 Eier	200 g Mehl	Mehl
1 EL Olivenöl	1 Prise Salz	

Für die Füllung:

200 g gem. Hackfleisch	1 altbackenes Brötchen	1 kleine Gemüsezwiebel
1 Knoblauchzehe	3 Eier	1 Bund Petersilie
1 TL scharfes Paprikapulver	1 EL Sonnenblumenöl	Salz, Pfeffer

Für die Zwiebeln:

1 Gemüsezwiebel	4 EL Butter
-----------------	-------------

Für den Salat:

1 Salatherz	100 g Cherry-Tomaten	1 Zitrone
1 EL Pinienkerne	2 EL Dijon Senf	2 EL flüssiger Honig
3 TL heller Balsamico	2 TL Olivenöl	Salz, Pfeffer

Für den Teig:

Das Mehl, die Eier, das Öl und Salz in einer Schüssel mit einer Gabel von innen nach außen miteinander vermengen. Wenn der Teig zu trocken ist, etwas Wasser hinzufügen. Der Teig muss glänzen und elastisch sein und darf nicht an den Händen kleben. Mehl nach Gefühl hinzugeben, wenn nötig. Teig kaltstellen. Sobald die Füllung fertig ist, Teig mit einer Nudelmaschine zu dünnen Platten ausrollen.

Für die Füllung:

Hackfleisch mit einem Ei vermischen und mit Salz und Pfeffer würzen.

Zwiebel und Knoblauch abziehen und klein schneiden. Petersilie abbrausen, trockenwedeln und fein hacken. Brot würfeln. Knoblauch, Zwiebel, Petersilie, Paprikapulver und Brotwürfel anrösten und das zweite Ei darüber geben.

Fleischmasse nun auf die ausgerollten Nudelteigplatten geben, dann die hergestellte Brotmasse darüber verteilen. Kleine Maultaschen formen.

Letztes Ei trennen und Eiweiß auffangen. Den Teig an den Enden mit dem Eiweiß zusammenkleben und die Maultaschen in einer Pfanne in Öl anbraten.

Für die Zwiebeln:

Zwiebel abziehen, klein schneiden und bei kleiner Hitze zur zerlassenen Butter in einen Topf geben, aber nicht anbraten. Ca. 15. Minuten köcheln lassen.

Für den Salat:

Salat waschen, trockentupfen und schneiden. Tomaten waschen, trockentupfen und halbieren. Pinienkerne in einer Pfanne ohne Fett anrösten.

Für das Dressing Zitrone halbieren, auspressen und den Saft auffangen.

Balsamico, Honig, Zitronensaft, Senf, Öl und etwas Wasser miteinander vermischen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Salat und Tomaten in einer kleinen Schüssel mit dem Dressing marinieren.

Maultaschen auf dem Salat anrichten, mit den geschmelzten Zwiebeln und den Pinienkernen garnieren und servieren.

Adeline Gold am 07. April 2021