

Maultaschen mit Pastinaken und Spinat-Soße

Für 4 Personen:

Für den Nudelteig:

200 g Hartweizengrieß	200 g Mehl	Salz
1 Ei	2 TL Olivenöl	Wasser (nach Bedarf)
2 Zweige Salbei		

Für die Füllung:

3 Pastinaken (ca. 500 g)	1 Zwiebel	1 EL Olivenöl
Gemüsebrühe	Salz	Pfeffer
1 Zitrone (Abrieb, Saft)		

Für die Soße:

1 Zwiebel	2 Zweige Salbei	0,5 Knoblauchzehe
300 g Spinat	1 EL Butter	200 ml Sahne
Salz	Pfeffer	

Außerdem:

1 Zitrone

Grieß, Mehl und 1 Prise Salz in der Rührschüssel einer Küchenmaschine mischen. Ei, Öl und etwas Wasser zugeben.

Alles zu einem glatten, geschmeidigen Nudelteig verkneten, der nicht mehr klebt.

Den Teig zu einer Kugel formen und zugedeckt ca. 1 Stunde ruhen lassen.

Inzwischen für die Füllung Pastinaken putzen, schälen und in Würfel schneiden.

Zwiebel abziehen und fein würfeln.

Öl in einem Topf erhitzen, Zwiebelwürfel und Pastinaken darin unter Wenden anbraten.

Gemüsebrühe angießen und die Pastinaken zugedeckt bei mittlerer Hitze weich dünsten.

Pastinaken fein pürieren. Pastinakenpüree mit Salz, Pfeffer, Zitronenschale und -saft abschmecken. Auskühlen lassen.

Für die Maultaschen Salbei waschen, trocken schütteln und die Blättchen abzupfen.

Den Nudelteig portionsweise auf wenig Mehl zu dünnen rechteckigen Platten ausrollen.

Eine Hälfte der Teigplatten mit einigen Salbeiblättchen belegen, andere Teighälfte überklappen und alles nochmals dünn ausrollen, sodass die Blättchen von dünnem Nudelteig umschlossen sind.

Die Füllung längs in einem breiten Streifen auf den Teig geben. Teigländer mit Wasser dünn einstreichen.

Teig aufrollen, Rand gut andrücken. Teigstreifen mit einem Holzlöffelstiel in Maultaschen portionieren. Die Maultaschen trennen.

Reichlich Salzwasser in einem weiten Topf aufkochen.

2.23, 12:07 Maultaschen mit Pastinaken und Spinatsauce - Rezepte - ARD-Buffer - SWR Fernsehen <https://www.swrfernsehen.de/ard-buffet/rezepte/maultaschen-mit-pastinaken-zitrone-und-spinatsauce-100.html> 3/5 Die Maultaschen einlegen und 2-3 Minuten sacht gar köcheln lassen.

Für die Soße Zwiebel abziehen und in feine Würfel schneiden.

Salbeiblätter waschen, trocken tupfen, abzupfen und fein hacken. Knoblauch abziehen und andrücken. Spinat verlesen, waschen, putzen und trockenschleudern.

Butter in einem Topf erhitzen, die Zwiebelwürfel darin sacht andünsten.

Salbei und Knoblauch unter die Zwiebeln mischen und kurz mitbraten.

Die Sahne zugießen, aufkochen lassen.

Hälfte Spinat unter die Sahne mischen, kurz köcheln und zusammenfallen lassen.

Sahnemischung fein pürieren, mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Übrige Zitrone heiß waschen, trockenreiben und etwas Schale fein abreiben.

Zitrone dann dick schälen, sodass die weiße Haut mit entfernt wird. Filets zwischen den Trennhäuten ausschneiden.

Maultaschen aus dem Kochwasser heben, kurz abtropfen lassen.

Maultaschen, Spinatsoße und übrigen Spinat auf Teller verteilen. Mit Zitronenschale und -filets garnieren und anrichten.

Jacqueline Amirfallah am 22. Februar 2023