

Vegetarische Maultaschen

Für ca. 16 Stück

300 g vorw. festk. Kartoffeln	Salz, Pfeffer	200 g Couscous
350 ml Gemüsebrühe	2 Möhren	150 g Knollensellerie
150 g Champignons	4 EL Olivenöl	200 g Baby-Blattspinat
3 Frühlingszwiebeln	1 Zwiebel	50 g getrock. Tomaten
0,5 Bio-Zitrone	125 g Butter	4 EL Olivenöl
50 ml trockener Weißwein	Muskatnuss	100 g Ricotta
6 Eigelb	1 Prise Cayennepfeffer	100 g Bergkäse
500 g Nudelteig	0,5 Bund Petersilie	

Die Kartoffeln schälen, in Stücke schneiden, in einem Topf mit Wasser bedecken und mit 1 TL Salz etwa 20 Minuten weich garen. In dieser Zeit den Couscous in einer großen Schüssel mit 300 ml kochend heißer Gemüsebrühe verrühren und abgedeckt mindestens 10 Minuten quellen lassen.

Währenddessen Möhren und Sellerie schälen und in feine Stifte schneiden. Die Champignons putzen, bei Bedarf mit Küchenpapier trocken abreiben und ebenfalls in Stifte schneiden. Den Spinat verlesen, dabei harte Stiele entfernen, waschen und trocken schleudern. Die Frühlingszwiebeln putzen, waschen und den weißen bis hellgrünen Teil in Ringe schneiden. Die Zwiebel schälen und fein würfeln. Die Tomaten auf Küchenpapier abtropfen lassen und in kleine Würfel schneiden. Die Zitrone heiß waschen, kräftig trocken reiben, die Schale fein abreiben und den Saft auspressen.

Die Butter in einem kleinen Topf aufkochen und bei niedriger bis mittlerer Hitze garen, bis sie zu bräunen beginnt und nussig duftet.

Sie darf aber nicht verbrennen. Warm halten. Den Couscous durchrühren und in der offenen Schüssel abkühlen lassen.

2 EL Olivenöl in einer Pfanne erhitzen und die Zwiebelwürfel darin bei mittlerer Hitze glasig anschwitzen. Den Spinat dazugeben und zusammenfallen lassen. Mit dem Wein und den restlichen 50 ml Brühe ablöschen. Die Flüssigkeit vollständig verkochen lassen. Den Spinat mit je 1 Prise Muskatnuss, Salz und Pfeffer würzen. Den Spinat auf einen Teller umfüllen und abkühlen lassen.

1 EL Olivenöl in der Pfanne erhitzen und die Champignons darin bei starker Hitze anbraten, bis sie weich werden. Mit Salz leicht würzen und auf einen zweiten Teller umfüllen. Das restliche Öl in der Pfanne erhitzen und die Möhren- und Selleriestifte darin bei starker Hitze 12 Minuten scharf anbraten, dann die Temperatur reduzieren und das Gemüse weitere 56 Minuten bei mittlerer Hitze weich garen, dabei mit je 1 Prise Salz und Pfeffer würzen. Zum Ende der Garzeit die Frühlingszwiebelringe unterheben.

Die Kartoffeln abgießen, kurz ausdampfen lassen und zum Couscous in die Schüssel pressen (alternativ stampfen und als Brei dazugeben).

Champignons, Möhren und Sellerie, Tomaten, Ricotta und 3 Eigelbe dazugeben und alles gründlich vermengen. Mit Zitronenabrieb, Zitronensaft, Salz, Pfeffer und Cayennepfeffer würzig abschmecken. Die Hälfte des Bergkäses untermischen. Beiseitestellen.

In einem weiten Topf 2 l leicht gesalzenes Wasser zum Kochen bringen.

Währenddessen den Nudelteig auf der Arbeitsfläche ausrollen und mit dem übrigen verquirlten Eigelb gleichmäßig bestreichen. Die Couscousmasse für die Füllung darauf längs in einem 6 cm hohen, kompakten Streifen verteilen, dabei unten einen etwa 5 cm breiten Rand frei lassen. Den Spinat in einem schmalen Streifen auf der Füllung verteilen. Den unteren kleineren Rand nach

oben über die Füllung klappen, dann den Teig nach oben aufrollen. Mit dem runden Stiel eines Holzkochlöffels die Teighülle in regelmäßigen Abständen (je nach Länge der Rolle, etwa alle 8 cm) nur mit leichtem Druck vertikal eindrücken.

Mit einem großen, scharfen Messer die Rolle an den Druckstellen in Stücke schneiden. Die offenen Seiten der Maultaschen mit den Fingern zusammendrücken, dabei die Füllung ein wenig hineinschieben.

Die Maultaschen portionsweise im Topf bei mittlerer Hitze siedend 68 Minuten garen. Herausheben und sorgfältig abtropfen lassen.

Zum Servieren die Maultaschen auf Teller verteilen mit dem übrigen Bergkäse toppen, mit der Petersilie bestreuen und mit der braunen Butter begießen.

Frank Rosin am 11. Januar 2024