

Ricotta - Maultaschen

Kategorien: Maultaschen

Zutaten für: 4 Portion

		Zutaten (en)
230	Gramm	Mehl
2	mittl.	Eigelb
3	mittl.	Eier
1	Essl.	Öl
1	Prise	Salz
1	Bund	Lauchzwiebeln
1		Zehe(n) Knoblauch
1	Bund	Minze
50	Gramm	Petersilie
90	Gramm	Butter
1	Messersp.	Pfeffer
250	Gramm	Ricotta
60	Gramm	Parmesanspäne (alternativ: Gouda)
50	Gramm	Pinienkerne
5	Stücke	Bärlauchblätter

Anleitung:

Für den Nudelteig Mehl, 1 Eigelb, 1 Ei, Öl und etwas Salz glatt verkneten. In Folie gewickelt 60 Min. ruhen lassen. Fein gehackte Lauchzwiebeln, Knoblauch, Minze und Petersilie ca. 3 Min. in 30 g Butter dünsten. Salzen, pfeffern. Ricotta, Parmesan und 2 Eier einrühren. Abschmecken. Nudelteig portionsweise auf leicht bemehlter Fläche sehr dünn ausrollen. 8 cm große Quadrate ausschneiden. Je 1 TL Füllung in die Mitte setzen. Die Ränder mit 1 verquirlten Eigelb bepinseln. Zu Dreiecken umklappen, ca. 8 Min. in kochendem Salzwasser garen. Pinienkerne und fein gehackten Bärlauch in 60 g Butter rösten. Die gut abgetropften Maultaschen darin goldbraun braten und mit der heißen Butter anrichten.

mittlerer Schwierigkeitsgrad

Zubereitungszeit: 60 Minute(n)

Pro Portion etwa 850 kcal