

# Maultaschen

## mit schwäbischem Kartoffelsalat

### Zutaten:

für 4 Personen

### Maultaschen:

500g Mehl

4 Eier

Prise Salz

100g durchwachsener  
Speck

1 Zwiebel

Lauch

4 Brötchen vom Vortag  
etwas Petersilie

250g gekochter Spinat  
ohne Stiele

50g roher Spinat

3 Eier

300g feines Bratwurstbrät  
Salz, Muskat, Eiweiß

### Zubereitung Maultaschen:

1. Für den Nudelteig in das Mehl eine Vertiefung machen, Eier und Salz hinzugeben. Einen glatten Teig daraus kneten und eine Rolle formen. Die Rolle in 6 Segmente aufteilen und hauchdünn zu etwa 18cm breiten Rechteck ausrollen.
2. Speck in feine Streifen schneiden und in der Pfanne glasig dünsten. Zwiebel und Lauch in feine Ringe schneiden und ebenfalls dünsten.
3. Die eingeweichten Brötchen mit Petersilie und Spinat durch den Fleischwolf drehen und mit Speck, Zwiebel und Lauch vermengen.
4. Eier und Bratwurstbrät unterarbeiten und mit Salz und Muskat würzen.
5. Die Masse soll gut streichfähig sein, evtl. noch 1 Ei zugeben.
6. Die Teigbahnen gleichmäßig mit der Masse bestreichen und von der langen Seite aus zweimal umschlagen, das obere Ende des Teigs mit Eiweiß bestreichen, überschlagen und andrücken.
7. Schräge Stücke von etwas 3cm Breite abschneiden und in kochender Gemüsebrühe 10-12 Minuten ziehen lassen.

## Zubereitung Kartoffelsalat:

1. Kartoffeln mit Schale in Gemüsebrühe weichkochen und nachdem kochen pellen. Die Kartoffeln etwas abkühlen lassen.
2. Zwiebel schälen, fein hacken und in einer Pfanne in Öl glasig andünsten. Mit Weinessig ablöschen.
3. Die Kartoffeln in dünne Scheiben schneiden.
4. Zwiebel, Öl und Essig über die Kartoffeln schütten und mit Salz und Pfeffer würzen.
5. Ebenfalls noch etwas Gemüsebrühe von den Maultaschen über den Salat geben. Der Salat muss schön feucht sein.
6. Alles gut durchmengen und gegebenenfalls noch abschmecken.

## Vollendung:

1. Die gegarten Maultaschen in einer heißen Pfanne von beiden Seiten leicht anbraten.
2. Nach belieben mit einer Käsekruste versehen.
3. Warmen Salat mit Maultaschen servieren.

TIPP von Leona Becker:

Wenn es mal schnell gehen soll kann man auch einfach fertige Maultaschen aus dem Supermarkt zum Beispiel von Bürger verwenden.

## Kartoffelsalat:

8 mittelgroße  
Salatkartoffeln  
Gemüsebrühe zum  
Kochen  
1 Zwiebel  
Öl  
Weinessig  
Salz, Pfeffer  
Sonnenblumenöl

## Zur Vollendung:

geriebener Käse