

Vegetarische Maultaschen überbacken aus dem Ofen

VORBEREITEN

80
Min.

ZUBEREITEN

20
Min.

NIVEAU



Zutaten für 4 Portionen

200 g Nudelteig
450 g gestückelte Dosentomaten
2 Esslöffel Olivenöl
2 Knoblauchzehen
2 Teelöffel Oregano
Salz, Pfeffer
1 Prise(n) Zucker
100 g Pecorino
1/3 Bund Petersilie

Für die Füllung

80 g Semmelbrösel
50 ml Schlagsahne
250 g Blattspinat
200 g Champignons
1 Knoblauchzehe
2 Zwiebeln
1 Esslöffel Butter
3 Eier
1 Eiweiß
1 Brötchen
Salz, Pfeffer
1 Prise(n) Muskatnuss

Besonderes Zubehör
Auflaufform

„Herrgott's Bscheißerle“. So werden Maultaschen in der schwäbischen Küche genannt, weil sie auch während der Fastenzeit Fleisch auf den Tisch bringen – versteckt unter einer Nudeldecke, damit es keiner sieht. Wer nochmal sicher gehen will oder Lust auf etwas Neues hat, probiert einfach diese Füllung aus: Feiner Blattspinat, Champignonstückchen, Muskat, Zwiebel und Ei. Die vegetarischen Maultaschen backen zusammen mit würziger Tomatensauce unter ein wenig Käse und kommen frisch aus dem Ofen direkt auf die Teller.

- 1 -

Für die Füllung Brötchen in Würfel schneiden. Sahne erhitzen und zusammen mit Brötchen in eine Schüssel geben. Würfel einweichen lassen. Spinat gründlich waschen und fein hacken. Champignons putzen und in feine Würfel schneiden. Knoblauch und Zwiebeln schälen und ebenfalls fein würfeln.

- 2 -

Butter in einer großen Pfanne erhitzen. Zwiebeln hinzufügen und 2-3 Minuten anschwitzen. Knoblauch und Champignonwürfel untermengen und ca. 10 Minuten braten. Spinat hinzufügen, zusammenfallen lassen und dünsten, bis die Flüssigkeit verdunstet ist. Beiseitestellen und abkühlen lassen.

- 3 -

Brötchen gründlich ausdrücken. Zusammen mit Semmelbröseln und Eiern mit Spinatmasse verkneten. Mit Salz, Pfeffer und Muskatnuss abschmecken.

- 4 -

Vegetarische Maultaschen überbacken aus dem Ofen

Nudelteig hauchdünn ausrollen. Zwei gleich große Teigplatten ausschneiden. Auf der einen Platte je 1-2 Esslöffel Spinatmasse portionsweise verteilen, dazwischen ausreichend Platz lassen. Zwischenräume mit Eiweiß bestreichen. Mit anderer Teigplatte vorsichtig bedecken und Ränder gut andrücken. Maultaschen mit einem scharfen Messer ausschneiden und in köchelndem Salzwasser 8-10 Minuten garen. Abschöpfen und kurz auskühlen lassen.

- 5 -

Backofen auf 180 °C Umluft vorheizen.

- 6 -

Knoblauchzehen schälen und fein hacken. Olivenöl bei mittlerer Stufe erhitzen. Knoblauch 2-3 Minuten andünsten. Gestückelte Tomaten hinzufügen und mit Oregano, Salz, Pfeffer und Zucker abschmecken.

- 7 -

Maultaschen in Scheiben schneiden und mit Tomatensauce in eine Auflaufform füllen. Pecorino reiben und darüber streuen. Im heißen Ofen 15-20 Minuten backen. Petersilie fein hacken und über gratinierte Maultaschen streuen.