



# Schwäbische Spinat - Maultaschen mit Eigelb in Kräuterbouillon

- **Portionen:** 4
- **Vorbereitungszeit:** 15m
- **Zubereitungszeit:** 15m
- **Fertig in** 30m

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '30', 'cook_time' : '15m', 'prep_time' : '15m', 'servings' : '4', 'yield' : '' });
```

Schwäbische Spinat - Maultaschen sind im Ländle ein Klassiker und allgemein bekannt. Die Gekonntgekocht Spinat - Maultaschen mit Eigelb sind eine moderne und raffinierte Maultaschen Variante, die passt und einfach nur köstlich ist. Da lohnt sich das ausprobieren, aber bitte in einer kräftigen Bouillon.

fleischlos lecker

## Zutaten

- Für den Teig:
- 150 g Mehl, gesiebt
- 150 g Hartweizengrieß
- 3 Eier
- Etwas Salz und Mehl zum Ausrollen
- Für die Füllung:
- 250 g frischer Blattspinat, geputzt, mehrfach gewaschen, abgelaufen
- (Geht auch mit TK - Blattspinat)
- 1 mittelgroße Zwiebel, gewürfelt
- 1 kleine Knoblauchzehe, fein gewürfelt
- 4 aufgeschlagene Eier in einem Suppenteller
- Für Kräuterbouillon:
- 700 ml kräftige Fleischbrühe
- 3 Zweige glatte Petersilie, gezupft, gehackt
- ½ Bund Kerbel, gezupft
- Salz, Pfeffer aus der Mühle, etwas geriebene Muskatnus

## Zubereitungsart

### Schritt1

Die Nudelteigzutaten zunächst mit dem Handmixer glatt verrühren und dann mit den Händen ca. 3 -

4 min. kneten.

### **Schritt2**

In Klarsichtfolie ca. 30 min. im Kühlschrank „ausruhen“ lassen.

### **Schritt3**

Danach noch einmal mit den Händen kräftig durchkneten und auf einer bemehlten Arbeitfläche 3 - 4 mm dick, zu einem Quadrat ausrollen.

### **Schritt4**

Beliebig groß ausradeln oder schneiden (6 x 6 cm) und die Ränder mit etwas verklappertem Eiweiß einstreichen.

### **Schritt5**

Die Füllung:

### **Schritt6**

Die gehackte Zwiebel und Knoblauch in der Butter glasig anschwitzen und den gut ausgedrückten, grob gehackten Blattspinat dazu geben. Herzhaft salzen, pfeffern und mit Muskatnuss abschmecken.

### **Schritt7**

Leise auf kleiner Flamme 2 - 3 min. schmoren, garen, danach auskühlen und trocken ablaufen lassen.

### **Schritt8**

Jeweils 1 guten El Spinatfüllung auf die untere Hälfte der Teigquadrate setzen.

### **Schritt9**

Mit einem Esslöffel vorsichtig die Eigelbe aus den aufgeschlagenen Eiern nehmen, (Dürfen keinesfalls kaputt gehen) auf die Füllung setzen.

### **Schritt10**

Ein zweites Teigblatt vorsichtig darüber legen und seitlich fest andrücken.

### **Schritt11**

In der siedenden Bouillon mit den Kräutern garen, bis sie oben schwimmen.

### **Schritt12**

In vorgewärmten, tiefen Suppentellern portionieren und mit der heißen Bouillon zu Tisch geben.

**Rezeptart:** Schwäbisch **Tags:** fleischbrühe, knoblauch, kräuter

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/schwaebische-spinat-maultaschen-mit-eigelb-in-krauterbouillon/>