

Vegetarische Pilzmautaschen auf Kohlrabischaum

- **Portionen:** 4
- **Vorbereitungszeit:** 25m
- **Zubereitungszeit:** 30m
- **Fertig in** 55m

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '55', 'cook_time' : '30m', 'prep_time' : '25m', 'servings' : '4', 'yield' : '' });
```

Jahreszeitlich, raffiniert, „schmackig“, eine tolle stimmige Kombination, nicht nur für jeden Tag

Zutaten

- 200 g Weizenmehl
- 50 g Hartweizengrieß
- 2 El Sonnenblumenöl
- 4-5 El Wasser
- 1 Prise Speisesalz
- 5 Eigelb
- 70 g rosa Champignons, geputzt, gesäubert, klein gehackt
- 70 g Shiitake-Pilze, geputzt, gesäubert, klein gehackt
- 70 g Steinpilze, geputzt, gesäubert, klein gehackt
- 2 Schalotten, fein gewürfelt
- 2 Knoblauchzehen, fein gewürfelt
- 40 g Walnüsse, klein gehackt
- 30 ml Rapsöl
- Salz, Pfeffer aus der Mühle
- 1 El Petersilie gehackt
- 2 Eigelbe
- Für den Kohlrabischaum:
- 200 g frischer Kohlrabi, geschält, in Würfeln
- 1 Knoblauchzehe, fein gewürfelt
- 20 g Butter
- Salz, Pfeffer aus der Mühle
- 1 Tl frischer Thymian, gehackt
- 50 ml Weißwein
- 200 ml Gemüsebrühe
- 150 ml flüssige Sahne
- 4 El geschlagene Sahne

Zubereitungsart

Schritt1

Der Maultaschenteig:

Schritt2

Alle Teigzutaten in der Küchenmaschine oder von Hand zu einem glatten Teig verarbeiten und in Klarsichtfolie eine Stunde im Kühlschrank "ausruhen" lassen.

Schritt3

Die Füllung:

Schritt4

In der Zwischenzeit die vorbereiteten Pilze in Rapsöl scharf anbraten, dann die Schalotten, den Knoblauch und die gehackten Walnüsse 2-3 min. mit anschwitzen. Salzen, pfeffern und die Petersilie unter heben. Abkühlen lassen und 1 Eigelb verrühren.

Schritt5

Den Teig nunmehr halbieren, flach drücken und mit der Nudelmaschine oder von Hand auf einer bemehlten Arbeitsfläche dünn ausrollen. Den Vorgang mit der zweiten Hälfte wiederholen.

Schritt6

Jeweils 1 El Füllung, mit Abstand von 8-10 cm aufsetzen, verteilen und die zweite Teig Bahn darüber geben.

Schritt7

Mit einem Kochlöffel die einzelnen Maultaschen andrücken, ausschneiden oder ausstechen.

Schritt8

Den verbliebenen Teig wieder zusammen kneten und so fortfahren, bis Alles verbraucht ist.

Schritt9

In reichlich kochendes Salzwasser geben, den Topf dann zurück ziehen und leise 6-8 min. garen; bis sie oben schwimmen.

Schritt10

Der Kohlrabi Schaum:

Schritt11

Das Kohlrabi Grün fein hacken, die Kohlrabi Würfel mit den Schalotten-und den Knoblauchwürfel in Butter farblos anschwitzen.

Schritt12

Salzen, pfeffern und mit dem Weißwein aufgießen, dann den Gemüfefond und die Sahne dazu geben, ca. 30 min. köcheln lassen.

Schritt13

Den Thymian dazu geben und Alles mit dem Stabmixer pürieren.

Schritt14

Durch ein Küchensieb drücken, pikant nachschmecken und kurz vor dem Servieren die gehackten Kohlrabi Blättchen unter schwenken.

Schritt15

Anrichtevorschlag:

Schritt16

Die Maultaschen auf tiefen, gewärmten Tellern anrichten und mit dem Kohlrabi Schaum übergießen.

Rezeptart: Vegetarisch **Tags:** jahreszeitlich, raffiniert, schmackig.

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/vegetarische-pilzmaultaschen-auf-kohlrabischaum/>