



Gefüllte Teigtaschen quattro formaggi

Zutaten

- 400 g Spätzle-Mehl
- 5 Ei(er)
- 1 TL Salz
- 2 EL THOMY Reines Rapsöl
- 125 g Mozzarella
- 100 g Gorgonzola
- 100 g Parmesan
- 100 g Mascarpone
- 3030 ml Wasser
- 2 EL MAGGI Gemüse Brühe

Zubereitung

1. Aus Mehl, 4 Eiern, Salz und Reines Rapsöl einen geschmeidigen Nudelteig kneten. (Bei Bedarf etwas mehr Öl bzw. Mehl nehmen)
2. Für die Füllung: Mozzarella, Gorgonzola, Parmesan in kleine Würfel schneiden und mit Mascarpone verrühren. Den Nudelteig halbieren und beide Hälften sehr dünn ausrollen. (Mit der Nudelmaschine mehrere Platten ausrollen.) Auf eine der beiden Teigplatten in regelmäßigen Abständen kleine Portionen der Füllung setzen.
3. 1 Ei mit 2 EL Wasser verrühren und die Teigzwischenräume damit bestreichen. Die zweite Teighälfte darüberlegen und um die Füllung herum leicht andrücken. Mit dem Teigrädchen in kleine Quadrate schneiden.
4. 3 l Wasser zum Kochen bringen und Maggi Gemüse Brühe darin auflösen. Gefüllte Teigtaschen zugeben und in ca. 4 Min. garziehen lassen, bis sie oben schwimmen.

Nährwert-Anzeige

Kohlenhydrate	38 g
Energie	436 kcal
Fett	22 g
Protein	20 g

🕒 45 Minuten

⊕ 8 Portionen