



## Schwäbische Maultaschen

### Zutaten

- 325 g Mehl
- 5 Ei(er)
- 2795 ml Wasser
- 50 g Toastbrot, altbacken
- 150 g Blattspinat, tiefgefroren
- 50 g Speck, durchwachsen u. geräuchert
- 50 g weiße Zwiebeln
- 150 g Hackfleisch, gemischt
- 100 g Kalbsbrät
- 1 TL Majoran, getrocknet
- 1 Eigelb
- 2,5 Würfel Maggi Klare Fleisch Suppe, Faltschachtel mit 4 Würfeln
- 4 TL Schnittlauch
- etwas Salz
- etwas Maggi Würzmischung 1, für gebratenes Fleisch

### Zubereitung

1. Für den Nudelteig: Mehl, 3 Eier, Salz und 3 EL Wasser zu einem Nudelteig verarbeiten und kneten.
2. Für die Füllung: Brötchen in 250ml Wasser einweichen. Blattspinat antauen lassen und klein schneiden. Speck in kleine Würfel schneiden und in einer Pfanne ohne Fett anbraten. Zwiebel schälen und in Würfel schneiden. Alle Zutaten zusammen mit dem ausgedrückten Brötchen, Hackfleisch, Kalbsbrät und den restlichen 2 Eiern mischen. Mit MAGGI Würzmischung 1 und Majoran würzen.
3. Nudelteig halbieren. Sehr dünn zu einem 30x50 cm langen Rechteck ausrollen. Dieses in drei 10 cm breite und 50 cm lange Streifen schneiden. Auf diese in Abständen 1 EL der Füllung verteilen. Lange Seiten der Streifen mit Eigelb bestreichen. Die drei Teigstreifen zu Rollen zusammenklappen und den Teig auch zwischen den Füllungen fest zusammendrücken, so dass drei in Segmente geteilte Rollen entstehen. Etwas flach drücken und die Segmente an den zusammengedrückten Teigflächen durchschneiden. Mit der zweiten Teighälfte genauso verfahren.
4. In einem Topf 2,5L Wasser zum Kochen bringen. MAGGI Klare Fleisch Suppe darin auflösen und die Maultaschen ca. 15 Min. darin kochen. Schnittlauch waschen, trocken schütteln und kleinhacken. Die Suppe in Tellern anrichten und mit Schnittlauch garniert servieren.

#### Nährwert-Anzeige

Kohlenhydrate	27 g
Energie	260 kcal
Fett	11 g
Protein	13 g

🕒 57 Minuten

⊕ 10 Portionen