

Gemüse- Maultaschen

Zutaten: (für je 2-3 Personen)

Natürlich **Nudelteig** für alle Varianten!

Zucchini-Möhren	Spinat	Mangold
150-200 g Zucchini	150-200 g Spinat	150-200 g Mangold
150 g Möhren	2 weichgekochte Kartoffeln (optional)	getrocknete Tomatenstücke
150 g Frischkäse	150 g Schafskäse	150 g Mascarpone
50 g Haselnüsse (gemahlen)	50 g Haselnüsse (gemahlen)	50 g Pinienkerne
1 Zwiebel	1 Zwiebel	1 Zwiebel
2 Eier	2 Eier	2 Eier
Muskat, Salz, Pfeffer, frische Kräuter	Muskat, Salz, Pfeffer, frische Kräuter	Muskat, Salz, Pfeffer, frische Kräuter
Semmelbrösel	Semmelbrösel	Semmelbrösel

- Zucchini und Möhren fein reiben
- Alles zu einer homogenen Masse verrühren

Für die Konsistenz:

- Schmand oder CremeFraiche dazugeben
- Semmelbrösel oder alternativ altes eingeweichtes Brot dazugeben

- Spinat weichkochen
- alles vermischen
- Eier ganz am Schluss in die Masse geben!

Für die Konsistenz:

- Semmelbrösel oder alternativ altes eingeweichtes Brot dazugeben

- Mangold weichkochen
- Pinienkerne fein schneiden
- alles vermischen
- Eier ganz am Schluss in die Masse geben!

Für die Konsistenz:

- Semmelbrösel oder alternativ altes eingeweichtes Brot dazugeben

Ab in den Nudelteig

- Nudelteig auslegen
- Kleine Quadrate schneiden oder für eine Rolle vorbereiten
- Masse auf dem Nudelteig verstreichen und Ränder mit Ei oder Wasser bestreichen
- Den Nudelteig rollen und kleine Maultaschen abschneiden oder klappen&zusammendrücken
- Kurz ins kochendes Wasser oder direkt in die kochende Brühe geben
- **Alternativ:** Masse in Semmelbrösel wenden und kleine Bratlinge formen, in der Pfanne braten

