

# Hier und heute



## Maultaschen mit Spinat und Schafskäse

Selbstgemacht schmecken Maultaschen einfach am besten, findet Lars Middendorf. Er füllt den Klassiker mit Spinat und Schafskäse und serviert ihn in Brühe.

### Das Rezept

von Lars Middendorf für vier Personen

### Zutaten für den Maultaschenteig

- 200 g griffiges Mehl
- 2 Eier
- ½ TL Salz

### Zubereitung

Mehl, Eier und Salz in eine Schüssel geben und mit dem Löffel vermengen. Dann auf den Tisch geben und mit den Händen zu einem geschmeidigen Teig kneten. Den Teig in Frischhaltefolie einschlagen und für mindestens eine Stunde ruhen lassen. Danach länglich und sehr dünn ausrollen.

### Zutaten für die Füllung

- 400 g frischer junger Spinat
- 2 Zwiebeln
- 2 EL Rapsöl
- 2 Eier
- 50 g Frischkäse
- 150 g Schafskäse
- ca. 150 g Paniermehl oder 1 altes Brötchen
- Salz, Muskatnuss, Pfeffer
- Brühe
- zum Garnieren frische Kräuter nach Geschmack

### Zubereitung

Zunächst die Zwiebeln schälen, fein würfeln und in einer Pfanne mit Rapsöl glasig andünsten. Den Spinat vom Stiel zupfen, waschen, trocknen und ebenfalls in die Pfanne geben und braten, bis der Spinat zusammenfällt.

Nun aus der Pfanne nehmen und in einem Sieb abtropfen lassen. Frischkäse, Paniermehl, Schafskäse, Eier und Gewürze in eine Schüssel geben. Den ausgekühlten Spinat ausdrücken, fein hacken und hinzugeben. Dann alles miteinander vermengen und mit Salz, Pfeffer und Muskat würzen.

**Tipp:** Die Masse sollte so trocken sein, dass sie nicht an den Fingern haften bleibt. Ist sie noch nicht trocken genug, einfach etwas mehr Paniermehl hinzugeben.

Mit einem Löffel die Füllung länglich auf den ausgerollten Teig auftragen (ca. 1 cm dick). Den Teig umklappen, dabei ca. einen Zentimeter Rand zum Verschließen übriglassen. Dann mit einem scharfen Messer die einzelnen Maultaschen abschneiden und mit den Fingern vorsichtig verschließen.

Die Maultaschen vorsichtig in leicht köchelnde Brühe geben und für ca. neun Minuten garen. Dann mit Schmelzzwiebeln und frischen Kräutern in der Brühe servieren.

# Hier und heute



## Zutaten für die Schmelzzwiebeln

- 2 Zwiebeln
- 40 g Butter
- 1/2 TL Zucker
- etwas Brühe
- Salz und Pfeffer

## Zubereitung

Die Zwiebeln schälen und in feine Würfel schneiden. In der Butter langsam anbraten. Zucker und etwas Salz dazugeben und die Zwiebelwürfel langsam und mindestens zehn Minuten darin braun rösten, damit sie schmelzig und süß werden. Dann auf die Maultaschen geben.

**Tipp:** Falls die Zwiebeln zu schnell dunkel werden, mit etwas Brühe ablöschen und diese einkochen lassen.