

# Geschmälzte Maultaschen

Erstellt von: Original GU Rezept

Kategorien: [Deutschland](#) > [Baden-Württemberg](#), [Für Kinder](#), [Gut vorzubereiten](#), [Klassiker](#), [Kochen](#), [Ohne Alkohol](#)

Die Versuchung einfach eine Packung Maultaschen aus dem Kühlregal zu nehmen ist groß, aber es lohnt sich ihr zu widerstehen.



## Schritt 1

Das Mehl mit den Eiern, dem Salz und 4-6 EL Wasser zu einem glatten geschmeidigen Teig verkneten. Teig 30 Min. ruhen lassen.

## Zutaten

250 g Mehl  
2 Eier  
1/2 TL Salz  
100 g TK-Spinat  
1 Brötchen vom Vortag  
1 Zwiebel  
150 g Hackfleisch  
1 Ei  
Salz  
Pfeffer, frisch gemahlen  
Muskatnuss, frisch gerieben  
2 l Fleischbrühe  
3 Zwiebeln  
2 EL Butter  
Mehl für die Arbeitsfläche



## Schritt 2

Für die Füllung den Spinat auftauen lassen. Das Brötchen in Wasser einweichen. Die Zwiebel schälen und fein hacken. Das Brötchen gut ausdrücken. Das Hackfleisch mit dem Spinat, dem Brötchen, dem Ei, der Zwiebel und den Gewürzen zu einer geschmeidigen Masse verkneten.

## Schritt 3

Den Nudelteig auf der bemehlten Arbeitsfläche dünn ausrollen. Mit einem Teigradchen oder mit dem Messer Rechtecke von 6 × 12 cm ausschneiden. Auf die eine Hälfte der Teigstücke jeweils 1 EL der Füllung geben. Die Teigstücke zusammenklappen und an den Rändern festdrücken.

## Schritt 4

Die Fleisch- oder Gemüsebrühe in einem großen Topf aufkochen. Die Maultaschen in die kochende Brühe legen und bei schwacher Hitze 12-15 Min. ziehen lassen.

## Schritt 5

Inzwischen die Zwiebeln schälen, in Ringe schneiden und in der Butter goldbraun braten. Die Maultaschen auf Tellern anrichten, mit etwas Brühe begießen und die Zwiebeln darüber geben. Dazu passt ein frischer Salat.

## Autor

Original GU Rezept

**Anzahl Personen**

FÜR 4 PERSONEN

**Zubereitungszeit**

90 Min.

**Schwierigkeitsgrad**

schwer

**Kalorien**

470kcal pro Portion

