

GIERSCH-MAULTASCHEN

250 g Mehl
3 Eier
1 TL Öl
Salz
Eiweiß zum Bestreichen
500 g Giersch
200 g Quark
200 g Käse, geriebener (Emmentaler)
2 Eier
1 Zwiebel
1 Knoblauchzehe
Salz und Pfeffer
Muskat
ggf. Gemüsebrühe

Zubereitung:

Nudelteig:

Mehl, Eier, Öl und Salz zu einem glatten Teig verarbeiten und dann kräftig durchkneten bis er glänzt und elastisch ist. Mindestens eine halbe Stunde ruhen lassen. 1 bis 2 mm dick ausrollen und in 8 gleichgroße Quadrate schneiden. Die Teigränder vor dem Füllen mit Eiweiß bestreichen.

Füllung:

Giersch fein schneiden und leicht andünsten. Mit feingehackter Zwiebel und Knoblauch, Quark, Käse und Eiern verrühren. Anschließend mit Salz, Pfeffer und Muskatnuss würzen. Die Teigplatten damit füllen, zuklappen und die Ränder fest zusammendrücken. Die Maultaschen in siedender Gemüsebrühe oder Salzwasser ca 10 - 15 Minuten gar köcheln (nicht sprudelnd kochen!). Sobald sie an der Oberfläche schwimmen, sind sie fertig.