

Spinat-Ricotta-Maultaschen auf Kürbiscreme

Zutaten für 4-6 Portionen:

2 Eier
250 g Mehl
200 g TK-Spinat, aufgetaut
1 Zwiebel, fein gewürfelt
2 Knoblauchzehen, fein gerieben
2 El Olivenöl
250 g Ricotta
4 El Semmelbrösel
250 g Hokkaido-Kürbis
1 El Rapsöl
100 ml Gemüsebrühe
50 g Butter
Salz, Pfeffer
etwas Kürbiskernöl zum beträufeln
einige geröstete Kürbiskerne zum bestreuen
nach belieben gebackene Zwiebelringe zum garnieren

- 1.) Eier, Mehl und etwas Salz zu einem glatten, geschmeidigen Nudelteig kneten. Diesen in Folie wickeln und für 1 Stunde kühl stellen.
- 2.) Inzwischen Spinat gut ausdrücken und fein hacken. Zwiebel und Knoblauch in heißem Öl 1-2 min. anschwitzen. Mischung zum Spinat geben. Ricotta und Semmelbröseln zufügen und untermischen. Masse mit Salz, Pfeffer würzig abschmecken. Nudelteig zu einer länglichen, möglichst dünnen Bahn ausrollen. Spinat-Masse darauf etwa 5 mm dick streichen. Nudelteig von der Längsseite her aufrollen so dass eine lange etwa 2-3 cm dicke Wurst entsteht. Diese mit dem runden Stiel eines Kochlöffels, im Abstand von 3-4 cm bis unten eindrücken und mit einem Teigrad durchtrennen. Maultaschen bis zur weiteren Verwendung in das Gefrierfach geben.

FORUM FÜR KOCHKULTUR & LEBENSART

Johann Lafers Table d'Or GmbH & Co. KG · Hauptstraße 3 · 55452 Guldental

Tel.: 0 67 07 - 94 95-0 · Fax: 0 67 07 - 94 95-45

Amtsgericht Bad Kreuznach · HRA Nr. 20561 · Sitz Guldental · Geschäftsführer: Johann

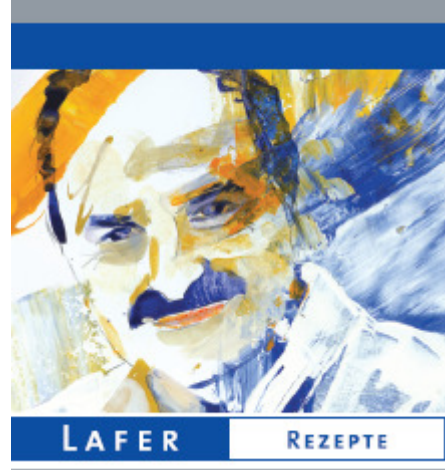
Lafer

www.lafer.de · e-Mail: tabledor@lafer.de

© Johann Lafer

LAFER

TABLE D'OR



- 3.) Kürbis würfeln und in heißem Öl 2-3 min. anschwitzen. Brühe dazu gießen, Kürbis zugedeckt in ca. 15 min. weich garen. Anschließend die Butter zufügen, Gemüse mit einem Mixstab fein pürieren und mit Salz, Pfeffer würzig abschmecken.
- 4.) Maultaschen in kochendem Salzwasser ca. 5 min. garen. Anschließend abschütten und in zerlassener Butter schwenken. Kürbiscrème in tiefe Teller verteilen, etwas Kürbiskernöl darüber träufeln und mit einigen Kürbiskernen bestreuen. Je 3 Maultaschen in die Mitte verteilen und nach belieben mit einigen panierten und in Öl knusprig gebackenen Zwiebelringen garnieren.

FORUM FÜR KOCHKULTUR & LEBENSART

Johann Lafers Table d'Or GmbH & Co. KG · Hauptstraße 3 · 55452 Guldental

Tel.: 0 67 07 - 94 95-0 · Fax: 0 67 07 - 94 95-45

Amtsgericht Bad Kreuznach · HRA Nr. 20561 · Sitz Guldental · Geschäftsführer: Johann

Lafer

www.lafer.de · e-Mail: tabledor@lafer.de

© Johann Lafer

A handwritten signature in blue ink that reads 'Johann Lafer'. The signature is written in a cursive style and is enclosed within a simple, hand-drawn oval outline.

LAFER

TABLED'OR