



Schwäbische Maultaschen

mit Zwiebelschmelze



40-50min



3-4 Personen

Unser Koch Matthias hat dir dieses traditionelle Maultaschen-Rezept aus seiner Heimat mitgebracht. Das ist nämlich das Lieblingsgericht der Familie und wir waren ebenso begeistert! Früher wurde diese dicken Fleisch-Nudeln vor allem am Donnerstag vor Ostern gegessen, aber inzwischen kommen sie das ganze Jahr auf den Tisch. Zu Recht, wie wir finden. Guten Appetit!

- Rinderhackfleisch vom Bayerischen Fleckvieh
- Metzgerzwiebel
- Rinderbrühwürfel
- gemahlene Muskatnuss
- Nudelteig
- frischer Schnittlauch
- Semmelbrösel ¹
- frische Petersilie

- Pflanzenöl
- Salz
- Schwarzer Pfeffer

- Kochtopf
- Pfanne
- Messbecher

Energie 800kcal, Fett 24.7g,
Kohlenhydrate 97.4g, Eiweiß 45.4g



4. Taschen schließen



2. Füllung mischen



5. Maultaschen kochen



3. Maultaschen füllen



6. Zwiebeln braten

Inzwischen die **Zwiebelstreifen** mit 1-2EL Pflanzenöl in einer kleinen Pfanne auf niedriger Hitze für ca. 5-6Min. goldgelb anbraten. **Schnittlauch** in feine Röllchen schneiden. Die **Maultaschen** mit etwas **Brühe**, den **gebratenen Zwiebeln** und **Schnittlauch** garniert servieren.