

## Rezepte zur Sendung Nudeln und Maultaschen

**echt gut!**  
Klink & Nett

vom 02.04.2016

Susanne Nett

### Hausgemachte Nudeln mit Zitronenbutter und Ziegenkäse

Für 4 Personen

#### Für die Nudeln

150 g Mehl (Type 405)  
60 g Hartweizengrieß  
3 Eigelb + 1 Ei (Größe M)  
Salz  
1 EL Olivenöl



#### Für die Zitronenbutter

125 g weiche Butter  
Meersalz  
abgeriebene Schale und 2 TL Saft von 1 Bio-Zitrone

#### Für Kräuter und Ziegenkäse

1 Bund gemischte Kräuter (z.B. Thymian, Petersilie  
Kerbel, Melisse, Estragon, Basilikum)  
100 g geräucherter Ziegenkäse (sollte fest sein)  
schwarzer Pfeffer  
3-4 EL Olivenöl

#### Zubereitung:

1. Mehl und Grieß gut miteinander auf einer glatten Fläche vermischen. Eine Mulde in die Mitte drücken. Eigelbe und Ei sowie Salz und Olivenöl zugeben. Alles so lange kneten, bis ein glatter Teig entsteht. Abdecken und ca. 30 Minuten ruhen lassen.
2. Eine Arbeitsfläche leicht mit Mehl bestäuben und erneut verkneten. Den Teig in vier Portionen teilen. Den Teig in einer Nudelmaschine dünn ausrollen und zu Bandnudeln formen.
3. Inzwischen Butter, etwas Meersalz, Zitronenschale und saft in einer großen Pfanne schmelzen lassen.
4. Kräuter waschen, trocken schütteln. Die Blättchen von den Stielen zupfen. Blättchen in feine Streifen schneiden.
6. Die Nudeln in reichlich Salzwasser ca. 2-3 Minuten bissfest garen. Nach Belieben etwas Öl zugeben, damit das Wasser nicht überkocht. Abgießen, etwas abtropfen lassen. In die Pfanne mit der Zitronenbutter schwenken. Kräuter darüber streuen und mischen. Ziegenkäse darüber hobeln und Pfeffer darüber mahlen. Nach Belieben noch mit etwas Olivenöl beträufeln und sofort servieren.

Vincent Klink

## **Petersilienmaultaschen auf Blattspinat**

**Für 4 Personen**

### **Für den Teig**

250 g Mehl (am besten  
Hartweizenmehl aus  
dem ital. Lebensmittel-  
geschäft)  
3 Eier (Größe M)  
1-2 TL Olivenöl  
1 Prise Salz  
Mehl zum Ausrollen  
Frischhaltefolie

### **Für die Füllung**

1/2 Stange Lauch  
2 Bund glatte Petersilie  
1 EL Butter  
200 g Hackfleisch (eher fetteres Fleisch)  
1 Ei (Größe M)  
etwas Salz, Pfeffer  
1 Prise Muskat

### **Für den Blattspinat**

500 g Blattspinat  
1 Schalotte  
1 EL Butter  
Salz, Pfeffer, Muskat

### **Zubereitung:**

1. Für den Teig das Mehl auf ein Brett häufen oder in eine Schüssel geben, in der Mitte eine Mulde eindrücken. Die Eier, Öl und eine Prise Salz zugeben und zu einem Teig kneten. Den Teig in Frischhaltefolie einpacken und ca. 30 Minuten im Kühlschrank ruhen lassen.
2. Lauch putzen und fein schneiden. Petersilie abspülen, trocken schütteln und sehr fein hacken, evtl. pürieren.
3. Butter in einer Pfanne erhitzen. Lauch darin ca. 1 Minute andünsten, abkühlen lassen. Dann zum Hackfleisch, 1 Ei und Petersilie geben. Mit Pfeffer, Salz und Muskat würzen. Alles gut verkneten, damit die Farce eine gute Bindung bekommt.
4. Den Teig mit einer Nudelmaschine oder einem Nudelholz sehr dünn (ca. 2 mm) ausrollen, darauf dünn die Fleischmasse aufstreichen, den oberen Teigrand mit etwas Wasser bestreichen und den Teig wie eine Roulade zusammenrollen. Den Rand gut andrücken, dass er mit dem Ei zusammenklebt. Von der Roulade Maultaschen in der gewünschten Größe abschneiden und mit der flachen Hand platt drücken, dass sich die Füllung gut verteilt.



5. In leicht kochendem Salzwasser die Maultaschen ca. 5 Minuten ziehen lassen. Herausnehmen und abtropfen lassen.

6. Spinat gut waschen und trockenschleudern. Schalotte schälen und fein würfeln

7. Butter in einem Topf erhitzen. Schalotte darin andünsten. Spinat zugeben, zusammenfallen lassen und kurz schmoren. Spinat mit Salz, Pfeffer und Muskat würzen. Mit den Maultaschen anrichten.

**Anmerkung:** Die Füllung macht sicher jede schwäbische Hausfrau in anderer Version. Ursprünglich war die Maultasche sicherlich ein Resteessen. Alle übriggebliebenen, Bratenstückchen wurden durch den Wolf gedreht und als Wiederauferstehung des Fleisches aufs Neue in kulinarische Höhen befördert. Andererseits wird heutzutage auch ganz Edles zwischen den Teig geklemmt, und eines gilt rundweg, je besser die Zutaten, die man hineingibt, umso besser schmeckts.