



# Vollkornmaultaschen

## Zutaten für 6 Personen:

### Teigplatten

250 g	Kamut
250 g	Dinkel
1 Ei	Öl
100 g	Ei (ca. 2 Eier)
ca. 80 g	Wasser

### Spinat-Ricotta-Füllung

750 g	Spinat TK oder frisch
250 g	Ricotta
1	Zwiebel
2	Knoblauchzehen
5	Eigelb
	Muskat, Salz, Pfiffikus

### Zum Bestreichen

1	Ei
1 Prise	Salz

### Tomatensoße

150 g	Zwiebeln
1 EL	Butterschmalz
3 EL	Tomatenmark
2	Karotten
2 Dosen	gehackte Tomaten
1 Ei	Zucker
	Petersilie, Paprika edelsüß, Paprika scharf, Pfiffikus, Rosmarin, Basilikum, Zitronensaft, evtl. Portwein

## Zubereitung:

### Teigplatten

Kamut und Dinkel fein mahlen und vorab trocken in der Maschine mischen. Das verquirlte Ei mit dem Wasser und Öl nach und nach zugeben. Den Teig 8 – 10 Minuten mischen lassen, bis er streuselig ist. Teigplatten mit Flachmatrize Nr. 99 V auspressen.

### Spinat-Ricotta-Füllung

Zwiebeln und Knoblauch dämpfen. Den Spinat auftauen und in einem Geschirrtuch fest ausdrücken. Frischen Spinat blanchieren und ebenfalls fest ausdrücken. Eigelb und Ricotta zugeben. Anschließend mit Salz, Muskat und Pfiffikus abschmecken.

Die Ränder der Teigplatten mit dem Ei bestreichen und mit zwei Kaffeelöffeln kleine Portionen von der Spinat-Ricotta-Füllung mittig auf die Teigplatte setzen. Die Teigplatten von oben einklappen und den Rand ebenfalls mit Ei bestreichen. Danach die untere Seite nach oben klappen und die Ränder gut andrücken und mit einem Teigrädle oder Messer zuschneiden. Die Maultaschen in Salzwasser aufkochen und ca. 4 – 6 Minuten ziehen lassen. In einem Sieb abtropfen lassen und mit der Tomatensoße servieren.

### Tomatensoße

Das Gemüse schneiden und mit etwas Salz und Zucker in Butterschmalz dämpfen. Anschließend mit dem Tomatenmark tomatisieren. Mit etwas Portwein ablöschen und die gehackten Tomaten zugeben. Danach 30 Minuten köcheln lassen und dann pürieren. Mit Salz, Pfeffer, frischen Kräutern und etwas Zitrone abschmecken.