



Vollkornmaultaschen

Zutaten für 6 Personen

- 250 g Kamut
- 250 g Dinkel
- 1 Ei Öl
- 200 g Ei (ca. 3 Eier in Größe M)

Zutaten für Spinat-Ricotta-Füllung

- 750 g Spinat TK oder frisch
- 250 g Ricotta
- 1 Zwiebel
- 2 Knoblauchzehen
- 2-3 Eigelb
- Muskat, Salz, Pfiffikus

Zutaten für die Tomatensoße

- 150 g Zwiebeln
- 1 EL Butterschmalz
- 3 EL Tomatenmark
- 2 Karotten
- 1 kg frische Tomaten
- 1 Ei Zucker
- Petersilie,
- Paprika edelsüß,
- Paprika scharf, Pfiffikus,
- Rosmarin, Basilikum,
- Zitronensaft,
- evtl. Weinbrand

Zubereitung:

Kamut und Dinkel fein mahlen und zusammen mit dem Öl in die Häussler Nudelmaschine einfüllen. Das verquirlte Ei nach und nach dazu geben. Den Teig 8-10 Minuten mischen lassen, bis er streuselig ist. Teigplatten mit Flachmatrize Nr. 99 auspressen.

Zubereitung 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.

Teigplatten mit Eiklar bestreichen und mit zwei Kaffeelöffeln kleine Portionen von der Spinat-Ricotta-Füllung auf die Teigplatte setzen. Teigplatte zusammen klappen, die Ränder gut andrücken und mit einem Teigrädle oder Messer den überstehenden Teig zuschneiden. Die Maultäschle in Salzwasser ca. 6 Minuten ziehen lassen. In einem Sieb abtropfen lassen, anschließend in etwas Butter schwenken und mit der Tomatensoße servieren.

Zubereitung Tomatensoße

Gehackte Zwiebeln in Butterschmalz dämpfen, Karotten würfeln und mit Tomatenmark dazugeben. Frische Tomaten häuten, schneiden und pürieren. Petersilie hacken und alles zusammen aufkochen. Mit Paprika edelsüß/scharf, dem Pfiffikus, Salz, Pfeffer, Rosmarin, Basilikum, Zitronensaft, evtl. Weinbrand und Zucker abschmecken.