



## SCHWÄBISCHEN MAULTASCHE G.G.A. *Schwäbischen Maultasche*



### FÜR DEN TEIG:

350 g Hartweizengrieß  
150 g Weizenmehl Type 550  
4 Eier  
2 Eigelb  
1 EL Balsamico bianco  
Salz

### FÜR DIE FARCE:

100 g Speckwürfel  
1 Zwiebel, gewürfelt  
4 EL Petersilie, gehackt  
3 Scheiben Toastbrot, gewürfelt  
50 ml Milch  
150 g Spinat, frisch  
200 g Kalbsbrät  
400 g Hackfleisch, gemischt  
1 Ei

### UNSER TIPP:

Gemüsebrühe eignet sich sehr gut, um die Maultaschen zu garen. Den übrigen Nudelteig kann eingefroren werden. Auch die Maultaschen lassen sich gut einfrieren.

### ZUBEREITUNG:

Alle Zutaten für den Nudelteig in der Küchenmaschine mit dem Knetaken zu einem glatten Teig verkneten. Den Teig in Folie einwickeln und für 30 Minuten im Kühlschrank ruhen lassen.

Speck mit den Zwiebeln ohne Fett in einer Pfanne anbraten, die Petersilie zugeben. Das Toastbrot in der Milch einweichen. Den frischen Spinat blanchieren, gut auspressen, damit er möglichst wenig Wasser enthält, und fein schneiden. Nun alle Zutaten am besten von Hand (mit Handschuhen) zu einer homogenen Masse vermischen, aber nicht zu lange kneten.

Den Teig aus dem Kühlschrank nehmen und mit der Pastamaschine stufenweise bis zur dünnsten Stufe ausrollen. Anschließend die Farce auf dem ausgerollten Nudelteig verteilen, dabei am oberen Rand ca. 2 cm frei lassen und diesen Rand mit Wasser bepinseln. Die Teigbahn von unten nach oben einrollen (das geht am besten, wenn man den Teig vor dem Füllen auf ein Geschirrtuch legt). Die Rolle schräg in gleichmäßige Maultaschen schneiden. Zum Garen in heiße Brühe einlegen oder in heißem Salzwasser ca. 8 Minuten gar ziehen lassen.



### AUTOR GIUSEPPE MESSINA:

Der Koch, der für seine ungewöhnlichen Texturen bekannt ist und dabei vermeintlich einfache Produkte in ganz besondere Stars auf dem Teller verwandelt. Seine Gäste lieben vor allem seine kulinarische Weltreise.

*„Erlaubt ist alles was gefällt und schmeckt. Nichts muss, alles kann. Die Form kennt keine Grenzen.“*

#giuseppemessina #giuseppe4437 #bayertruck