

Pasta aus Omas Rezeptheft mit italienischer Füllung: KleineMaultaschen mit Spinat & Ricotta



Diese Maultaschen waren unser Sonntagsessen. Und wer war schuld daran? Die Werbung!

Naschkater und ich liefen an einem Maultaschen-Plakat eines bekannten Herstellers vorbei.

Naschkatze: „Oh, lecker! Maultaschen könnten wir auch mal machen!“

Naschkater: „Und ich dachte, du wärst nicht empfänglich für Werbung!“

Naschkatze: „Werbungsempfänglich nicht, aber inspirationsempfänglich schon!“

Naschkater: „??“

Naschkatze: „Ich sage ja nicht, dass wir die da mal machen sollen, sondern dass wir Maultaschen selber machen könnten.“

Dieser Dialog spielte sich letzte Woche ab und am Freitag drehte sich mein Kater am Schreibtisch zu mir um und fragte

aus heiterem Himmel: „Machen wir morgen Maultaschen?“ Dabei schaute er mich mit erwartungsvoll- hungrigem Blick an. Ich kann ihm ja nichts abschlagen. Also stimmte ich zu. Allerdings vertröstete ich ihn auf Sonntag, denn am Samstag hatten wir etwas Schönes vor. Dieses Gericht ist super zum Aufwärmen für mein [Blogevent „Der Geschmack von Früher – Seelenfutter aus Omas Rezeptbuch“](#).

Schaut mal vorbei und macht gerne auch Werbung dafür, ich würde mich freuen, wenn viele von euch mitmachen!



Nach einem traumhaften Samstag in Colmar bei Sonne und wolkenlosem Himmel, verbrachte ich den nebligen Sonntag gemütlich in der Küche. In Omas Rezeptheft hatte ich die Zutaten für Maultaschenteig gefunden. Leider hatten wir nie welche zusammen selbst gemacht. Aber nun wollte ich ihren Teig ausprobieren.

In einem anderen ihrer alten Kochbücher fand ich eine Beschreibung, wie man vorgehen musste. Als ich das Buch aufschlug, roch es noch immer nach Omas Haus, auch wenn ich es schon eine Weile bei mir im Regal stehen habe. Dieser unverwechselbare Geruch nach meinen Großeltern, nach dem alten Haus voller Gegenstände, die seit Jahrzehnten dort stehen.

Ich liebe diesen Geruch und habe lange die Nase ins Buch gehalten und tief eingeatmet.

Dann aber ging es ans Kochen:

Teig:

300 g Mehl
1 gestr. TL Salz
2 Eier
2 Eierschalen Wasser

Das Mehl in eine Schüssel sieben und das Salz zugeben. In der Mitte eine Mulde machen und die Eier hinein geben. Mit den Knethaken des Handmixers verrühren und vorsichtig Wasser zugeben, bis ein Teigballen entstanden ist. Mit den Händen auf leicht bemehlter Fläche noch einige Minuten kneten, bis der Teig glatt und weich ist.

In der Schüssel mindestens eine Stunde ruhen lassen. Dabei mit Folie luftdicht abdecken oder den ganzen Teig in Folie einwickeln. In dieser Zeit die Füllung vorbereiten.

Füllung:

400 g TK- Spinat, gehackt ODER frischen Spinat, gedünstet und
gehackt 250 g Ricotta
Salz, Pfeffer, Muskatnuss
1 große Zwiebel
2 Knoblauchzehen
2 EL Butter
3 EL Semmelbrösel

Den Spinat entweder putzen, in einer Pfanne zusammenfallen lassen und fein hacken oder auftauen lassen. In beiden Fällen in einem Sieb gut abtropfen lassen und noch einmal gut ausdrücken, damit keine Flüssigkeit mehr drin ist.

Die Zwiebel und den Knoblauch fein würfeln und in der Butter glasig dünsten. Zum Spinat in eine Schüssel geben, mit dem Ricotta verrühren und mit den Gewürzen abschmecken.

Zum Schluss die Semmelbrösel untermengen.

Einen Topf mit Salzwasser aufsetzen.

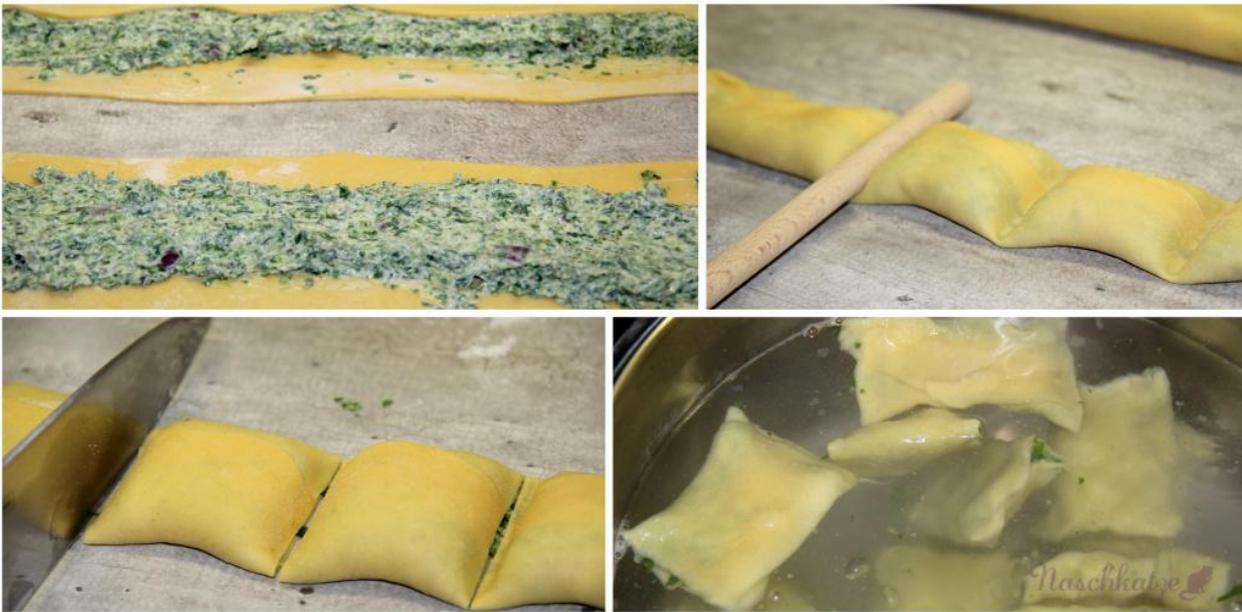
Für kleinere Maultaschen den Teig dritteln und auf bemehlter Fläche hauchdünn ausrollen, so dass längliche Streifen entstehen (siehe folgendes Foto).



Die Füllung in die Mitte geben und beide Längsseiten nach innen klappen. Eventuell etwas Milch auf den Rand pinseln, dann klebt er beim Umklappen besser.

Mit dem Stiel eines Holzkochlöffels die Maultaschen unterteilen. Dabei sanft aber fest nach unten drücken, so dass die Füllung zur Seite geschoben und der Teig zusammen gedrückt wird (siehe Foto unten).

Dann mit einem Messer die Taschen trennen und ins heiße aber nicht sprudelnd kochende Wasser geben. Je nach Größe braucht es nur ein paar Minuten, bis sie gar gezogen sind. Mit einem Schaumlöffel heraus holen und entweder direkt servieren, in Butter anbraten oder in einer Form im Backofen warm halten, bis alle Maultaschen fertig sind.



Da wir keine Zwiebeln mehr für Zwiebelschmelz da hatten, habe ich dazu eine Kürbis-Honig-Sauce improvisiert, die sehr gut dazu passt und dem Ganzen einen herbstlichen Touch gibt.

2 Portionen Sauce:

- $\frac{1}{2}$ kleiner Hokkaido-Kürbis
- etwas Wasser
- 1 Schuss Milch/Sahne
- 1 EL Butter
- Salz, Pfeffer
- 1-2 TL flüssiger Honig

Dafür einen halben kleinen Hokkaido-Kürbis waschen und in feine Stückchen schneiden. Mit wenig Wasser (der Topfboden sollte gerade merklich bedeckt sein) gar dünsten. Mit der Butter pürieren und dabei eventuell etwas Milch oder Sahne zugeben, bis die gewünschte Konsistenz erreicht ist. Mit Salz, Pfeffer und dem Honig abschmecken.[nurkochen]



TIPP:

Bleibt Sauce übrig, kann man sie auch als Suppe essen. Eventuell dafür noch etwas verdünnen mit Milch oder Wasser und als kleine Vorspeise genießen. =)

Ich hatte mir das immer irgendwie schwierig vorgestellt, Maultaschen selbst zu machen. Das war es aber gar nicht. Wenn man noch etwas unsicher ist in solchen Dingen und auch generell, macht es sicher zu zweit mehr Spaß. Dann geht es auch schneller und ich finde, gerade solche „Pasta-Gerichte“ sollte man wie die Italiener auch in Gesellschaft zubereiten.



Lohne

n tut es sich auf jeden Fall, sich selbst in die Küche zu stellen und sie nicht zu kaufen. Man weiß, was drin ist und es

schmeckt einfach doppelt so gut, wenn man stolz sagen kann:
Diese Maultaschen hab ich selbst gemacht! =)



In

diesem Sinne, habt eine genussreiche Zeit!
Eure Judith