

## Linsenmaultaschen

### Zutaten

#### Nudelteig

300 g Dinkelmehl Typ 630  
3 Eier  
1 EL Olivenöl

#### Füllung

100 g Linsen Hausener Linsen (oder Belugalinsen)  
1 kleine Karotte  
1 kleine Pastinake  
1 EL Petersilie  
2 kleine Zwiebeln  
Salz, Pfeffer, Zimt  
(roter) Balsamicoessig  
1 EL Tomatenmark  
1 EL Öl zum Andünsten  
1 EL Butterschmalz  
1 EL Mehl gehäufter EL



### Zubereitung

#### Teig

1. Die Zutaten für den Nudelteig in der Küchenmaschine gut verkneten und 2 Stunden im Kühlschrank ruhen lassen.
2. Den Nudelteig ca. 3 mm dünn ausrollen. Ob mit der Hand oder mit einer Nudelmaschine bleibt euch überlassen.

#### Füllung

1. Linsen in ungesalzenem Wasser kochen bis sie bissfest sind. Dann abgießen, dabei das Linsenwasser auffangen.
2. Zwiebeln, Karotten, Petersilie und Pastinake fein schneiden und in etwas Öl andünsten. Mit den Linsen mischen und der gehackten Petersilie.
3. Butterschmalz in einer Pfanne zergehen lassen, Mehl darin anrösten und mit etwas Linsenbrühe und rotem Balsamicoessig ablöschen, aufkochen lassen. Tomatenmark unterrühren und mit Salz, Pfeffer und etwas Zimt abschmecken. Die Linsen-Karotten-Mischung dazugeben.
4. Teig in ca. 8 cm große Quadrate schneiden und einen Esslöffel Füllung auf die Hälfte der Quadrate geben. Die Rändern mit etwas Wasser einstreichen, die übrigen Quadrate darauflegen und die Ränder festdrücken (evtl. mit einer Gabel). Im kochenden Salzwasser ca.



# Kuchentraum & *Wurzelbaum*

10 Minuten garen.

5. Nach Belieben können die Maultaschen jetzt noch in heißem Butterschmalz knusprig angebraten und mit Röstzwiebeln serviert werden.