

## Maultaschen

### Zutaten

#### Nudelteig

600 g Mehl (ich nehme auch hier das Dinkelmehl Typ 630)  
6 Eier  
2 EL Olivenöl

#### Füllung

250 g feines Fleischkäsebrät  
170 g Hackfleisch  
10 Stängel Petersilie  
1 Zwiebel  
600 g Spinat  
Salz, Pfeffer  
Semmelbrösel (oder ein eingeweichtes Brötchen)



### Zubereitung

Die Zutaten für den Nudelteig in der Küchenmaschine gut verkneten und über Nacht in den Kühlschrank legen.

Spinat waschen, verlesen und kurz in Salzwasser blanchieren. Gut abtropfen lassen und fein hacken. Wer mag, kann ihn auch pürieren.

Zwiebeln schälen und fein schneiden, Petersilie ebenfalls fein schneiden.

Brät, Hackfleisch, Spinat, Zwiebeln und Petersilie gut vermischen und soviel Semmelbrösel zufügen, dass ein Teig entsteht. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Den Nudelteig ca. 3 mm dünn ausrollen. Ob mit der Hand oder mit einer Nudelmaschine bleibt euch überlassen. Teig in ca. 8 cm große Quadrate schneiden und einen Esslöffel Füllung auf die Hälfte der Quadrate geben. Die übrigen Quadrate darauflegen und die Ränder festdrücken (evtl. mit einer Gabel).

Im kochenden Salzwasser ca. 10 Minuten garziehen.