



BioGourmet

Zutaten für 4 Portionen

Für die Maultaschen
400 g Nudelteig gekauft oder frisch
zubereitet und dünn ausgewellt
50 Gramm Räuchertofu
1 Schalotte
100 g Bärlauch
1 EL Butter
200 Gramm Ricotta
etwas Petersilie, fein gehackt
Salz, Pfeffer
1 Ei

Außerdem
1 EL Gemüsebrühe klassisch von
BioGourmet
Etwas Orangenschale
2 EL Butter
Bärlauch und frische Sprossen zum
Servieren
Bärlauchpesto von BioGourmet

Bärlauch-Maultaschen

Hierzulande sind kleinen „Herrgottsbscheißerle“, wie die Maultaschen bei uns im Schwabenland auch genannt werden, in der Osterzeit nicht wegzudenken. Diese mit Bärlauch gefüllten Taschen schmecken aber nicht nur zu Karfreitag, sie sind auch ideal um Gäste am gesamten Osterwochenende zu verwöhnen. Da sie sich gut im Voraus zubereiten lassen, müssen sie vor dem Servieren nur schnell in der Brühe gegart und in der Orangenbutter geschwenkt werden. Guten Appetit!

Zubereitung

Den Tofu in kleine Würfel schneiden. Die Schalotte schälen und ebenfalls würfeln. Die Bärlauch-Blätter waschen, trocknen und fein hacken. Dickere Stiele beiseite legen. Butter in einer Pfanne zerlassen, Tofu- und Zwiebelwürfel darin dünsten. Bärlauch kurz anschwitzen und die Masse in eine Schüssel geben. Den

Ricotta zerbröseln und mit den gedünsteten Zutaten verkneten. Mit Petersilie, Salz und Pfeffer abschmecken. Die Gemüsebrühe, 1 Liter Wasser und die Bärlauchstiele in einem breiten und hohen Topf geben. Aufkochen, dann die Temperatur reduzieren.

Den Nudelteig ausrollen und in 2 gleich großen Stücke teilen. Die Hälfte eines Teelöffels mit der Bärlauch-Mischung füllen und diese im Abstand von etwa 6-8 cm auf einer Teigfläche setzen. So verfahren, bis die Füllung aufgebraucht ist. 1 Ei verquirlen und damit den Rand einstreichen.

Den zweiten Teig darüber legen und an den Rändern festdrücken. Mit einem Teigrädchen die gewünschte Form ausschneiden. Die Maultaschen in die simmernde Gemüsebrühe legen, einmal aufkochen und bei reduzierter Hitze etwa 15 Minuten ziehen lassen.

In einer Pfanne Butter zerlassen und die Orangenschale darin dünsten. Die Maultaschen in die Pfanne geben und leicht anrösten. Mit der Orangenbutter, einem Klecks Bärlauchpesto, Sprossen und frischem Bärlauch servieren.

Wir wünschen Ihnen viel Freude beim Nachkochen!

Weitere Rezeptideen finden Sie auf www.bio-gourmet.com/rezepte