

# Maultaschen

## Zutaten für ca. 40 - 45 Maultaschen:

1kg Schmid's No 1 Nudelteig

800g Hackfleisch

200g gerauchter Bauch

8 Brötchen zerkleinert

8 Eier

500g Spinat

Petersilie, Zwiebel, Salz, Pfeffer, Muskat



## Zubereitung:

Hackfleisch, Eier, Spinat und die zuvor in Milch eingeweichten und gut ausgedrückten Brötchenstücke in eine Schüssel geben.

Kleingewürfeltes Rauchfleisch und gehackte Zwiebel anbraten.

Alles gut vermischen und würzen. Schmid's Nudelteig nach Anweisung auf der Packung vorbereiten.

Den Nudelteig ganz abrollen, Füllung gleichmäßig darauf verteilen und dabei an den Rändern ca. 2cm freilassen. Die Ränder mit Wasser oder Eiweiß

Bestreichen. Die bestrichenen Teigbahn dreimal übereinander schlagen (einrollen).

Die Teigrolle dann mit dem Kochlöffelstiel in beliebig große Stücke abdrücke

Und durchschneiden. Die Maultaschen in reichlich Salzwasser oder aufgekochter Brühe ca. 10 Minuten fertig garen.

Servieren Sie die Maultaschen in Fleischbrühe und geben in Butter geschmälzte

Zwiebeln darüber. Oder schneiden Sie die Maultaschen in Streifen und braten sie mit einem verquirlten Ei an.

Schmid's

Schmid's  
NO 1

Aus Lust am Genuss!