

200g Mehl
30g Gries
2 kleine Eier
2 EL Wasser

Zum festem Teig verkneten. IM Zweifelsfall mit mehr Wasser oder Mehl korrigieren.

250g Spinat
300g Champignons
2 Zehen Knoblauch
eine Zwiebel
ein älteres Brötchen
ein Becher Sahne
400g Zwiebel
70g Semmelbrösel
3 Eier
1 Eigelb
100g Hartkäse gerieben
Pfeffer
Muskat
Paprika
Salz
Zucker

Brötchen in lauwarmer Sahne einweichen
Spinat auftauen und auf das beste hoffen (eigentlich sehr klein hacken)
Zwiebeln würfeln und in Butter glasig dünsten, Pilze und Knoblauch dazu bis Flüssigkeit weg
Spinat dazu bis Flüssigkeit weg
Salz, Zucker und Semmelbrösel dazu, abkühlen lassen
Brötchen ausdrücken und dazugeben, Eier, Eigelb, Käse, Muskat, Pfeffer, Paprika auch dazu, verkneten und kalt stellen

Maultaschen formen

In Brühe kochen bis sie oben schwimmen

Dazu: Schmelzzwiebeln und Petersilie

Wie, was sind Schmelzzwiebeln????

-Zwiebeln
-Butter
-Zucker

Zwiebeln mit Zucker in Butter leicht braten und mit Wasser ablöschen. Köcheln bis es verdampft ist. Das beliebig oft wiederholen.

Geht auch mit Wein statt Wasser aber nur wenn man Dinge mag die lecker sind.