

# Vincent Klink: Petersilien-Maultaschen auf Blattspinat

---

 [happy-mahlzeit.com/2021/08/21/vincent-klink-petersilien-maultaschen-auf-blattspinat](https://happy-mahlzeit.com/2021/08/21/vincent-klink-petersilien-maultaschen-auf-blattspinat)

## Zutaten für 4 Personen

### Für den Teig:

- 250 g Mehl, am besten Hartweizenmehl
- 3 Eier, Größe M
- 1 – 2 TL Olivenöl
- 1 Prise Salz
- Mehl zum Ausrollen
- Frischhaltefolie

### Für die Füllung:

- 200 g Hackfleisch, eher fetteres Fleisch
- 2 Bund glatte Petersilie
- 1/2 Stange Lauch
- 1 EL Butter
- 1 Ei, Größe M
- 1 Prise Muskat
- Salz
- Pfeffer

### Für den Blattspinat:

- 500 g Blattspinat
- 1 Schalotte
- 1 EL Butter
- Muskat
- Salz
- Pfeffer

### Zubereitung:

Für den Teig das Mehl auf ein Brett häufen oder in eine Schüssel geben, in der Mitte eine Mulde eindrücken. Eier, Öl und eine Prise Salz zugeben, zu einem Teig kneten, in Frischhaltefolie einpacken und ca. 30 Minuten im Kühlschrank ruhen lassen.

Lauch putzen und fein schneiden. Petersilie abspülen, trocken schütteln und sehr fein hacken, evtl. pürieren. Butter in einer Pfanne erhitzen. Den Lauch darin ca. 1 Minute andünsten, abkühlen lassen. Dann zum Hackfleisch, 1 Ei und Petersilie geben. Mit Pfeffer, Salz und Muskat würzen. Alles gut verkneten, damit die Farce eine gute Bindung bekommt.

Den Teig mit einer Nudelmaschine oder einem Nudelholz sehr dünn (ca. 2 mm) ausrollen, darauf dünn die Fleischmasse aufstreichen, den oberen Teigrand mit etwas Wasser bestreichen und den Teig wie eine Roulade zusammenrollen. Den Rand gut andrücken, dass er mit dem Ei zusammenklebt. Von der Roulade Maultaschen in der gewünschten Größe abschneiden und mit der flachen Hand platt drücken, dass sich die Füllung gut verteilt.

In leicht kochendem Salzwasser die Maultaschen ca. 5 Minuten ziehen lassen, herausnehmen und abtropfen lassen.

Den Spinat gut waschen und trockenschleudern. Die Schalotte schälen und fein würfeln. Butter in einem Topf erhitzen. Die Schalotte darin andünsten. Spinat zugeben, zusammenfallen lassen und kurz schmoren. Mit Salz, Pfeffer und Muskat würzen. Mit den Maultaschen anrichten.

Rezept: Vincent Klink

Quelle: echt gut! Klink & Nett vom 2. April 2016

Episode: Nudeln und Maultaschen