

KNUSPERLUST

Gerollte Maultaschen



ZUTATEN (Menge für ca. 18 Stk.)

Für den Teig:

200 g KOMEKO KNUSPERLUST

2 Stk. Eier (Gr. M)

1 Prise Salz

Muskat

ca. 30 g Wasser (abhängig von der Größe der Eier)

1 TL Öl

Für die Füllung:

1 Zwiebel

1 Bund frische Petersilie

1 Stk. Ei (Gr. M)

50 g Schinkenwürfel

250 g gemischtes Hackfleisch

Pfeffer / Salz

½ l Fleischbrühe

Sonstige:

1-2 Stk. Zwiebeln

20 g Butter



ZUBEREITUNG

1. **200 g KOMEKO KNUSPERLUST**, 2 Eier, 1 Prise Salz, etwas Muskat, 1 TL Öl und das Wasser zu einem festen Teig verkneten. Abgedeckt ½ Stunde ruhen lassen.
2. Das Ei trennen, etwas Eiweiß abnehmen und beiseitestellen. Die Zwiebel in Würfel schneiden, Petersilie waschen und klein schneiden und mit 50 g Schinkenwürfel, dem Ei und 250 g Hackfleisch vermischen, mit Salz und Pfeffer würzen.
3. ½ l Fleischbrühe zum Kochen bringen.
4. Den Teig auf 30 x 35 cm ausrollen. Die Hackmasse gleichmäßig darauf verteilen. Auf einer Seite 2 cm frei lassen. Den Teig straff aufrollen, die 2 cm mit dem Rest Eiweiß bestreichen und die Rolle schließen.
5. Die Rolle in 18 Scheiben schneiden (ca. 2 cm dick) und portionsweise in das kochende Wasser geben. Kurz aufwallen lassen und dann bei kleiner Hitze 10 min. ziehen lassen.
6. Die Zwiebeln in Ringe schneiden und in der Butter goldgelb dünsten.
7. Die Maultaschen mit den gerösteten Zwiebeln und Brühe servieren.

Unser Tipp: Angebraten schmecken sie auch sehr gut.

