

# Maultäschle

*mit Ricotta Spinatfüllung auf Kräuterpfifferlingen*

## Zutaten

- › 250 g Mehl
- › 5 Eigelb
- › etwas Öl
- › Prise Salz

*Aus diesen Zutaten einen Nudelteig zubereiten und in Frischhaltefolie 2 Stunden ruhen lassen.*

## Füllung

- › 1,6 kg Spinat
- › 250 g Ricotta
- › 2 Echalotten feingehackt
- › 2 Knoblauchzehen gepresst
- › Salz, Pfeffer, Muskat
- › Olivenöl

## Zubereitung

Spinat putzen, blanchieren, ausdrücken, fein hacken und nochmals ausdrücken. Echalotten und Knoblauch in Olivenöl zart anschwitzen, erkalten lassen. Spinat, Ricotta, Echalotten-Knoblauch zu einer glatten Masse rühren, mit Gewürzen abschmecken.

Nudelteig dünn ausrollen, mit Eiweiß bestreichen, Ricottamasse verteilen und Nudelteigplatte darauflegen und andrücken. Raviolis ausstechen und in viel Salzwasser mit etwas Öl kochen.

## Kräuterpfifferlinge mit Tomatenwürfel:

- › 800 g geputzte kleine Pfifferlinge
- › 50 g feingewürfeltes Dörrfleisch
- › 50 g feingewürfelte Echalotten
- › 100 g Tomatenfleisch in Würfel geschnitten
- › Salz, Pfeffer aus der Mühle
- › Basilikum

## Zubereitung

Olivenöl erhitzen, Dörrfleisch und Echalotten anschwitzen. Abgetrocknete Pfifferlinge dazugeben anschwitzen und würzen. Zum Schluss Tomatenwürfel begeben. Kurz vor dem Anrichten mit gehackten Basilikumblättern verfeinern.

*Günther Rössmann*