

Ratatouille-Maultaschen mit Oliven-Schmelze

Für zwei Personen

Für die Füllung:

2 EL Semmelbrösel	2 kleine grüne Zucchini	1 Aubergine
1 rote Paprikaschote	1 gelbe Paprikaschote	2 Knoblauchzehen
1 Ei	30 ml Olivenöl	1 EL Tomatenmark
1 Zweig Rosmarin	1 TL edels. Paprikapulver	1 EL Peperoncino-Gewürz
Chili	Salz, Pfeffer	

Für den Teig:

4 Eier	3 EL Olivenöl	400 g Mehl
2 EL Mehl	Salz	

Für die Oliven-Schmelze:

50 g Semmelbrösel	50 g schwarze Oliven	100 g Butter
Salz		

Für die Garnitur:

1 Zweig Basilikum	1 Stange Mini-Strauchtomaten
-------------------	------------------------------

Für die Füllung:

Den Ofen auf 180 Grad Ober-/ Unterhitze vorheizen.

Die Zucchini und Aubergine waschen, trockentupfen, Enden entfernen und fein würfeln. Beide Paprika waschen, trockentupfen, von Kernen und Scheidewänden befreien und fein würfeln. Knoblauch abziehen und fein würfeln. Rosmarin abbrausen, trockenwedeln, Nadeln abzupfen und fein hacken. Olivenöl in einer Pfanne erhitzen und die Zucchini-, Aubergine-, Paprika- und Knoblauch-Würfel darin anbraten. Tomatenmark und Rosmarin dazugeben. Mit Salz, Pfeffer, Paprikapulver, Gewürzmischung und etwas Chili würzen. Die Masse in eine Schüssel geben und abkühlen lassen. Semmelbrösel und das Ei unterrühren.

Für den Teig:

Einen großen Topf mit leicht gesalzenem Wasser zum Kochen bringen.

Mehl, 3 Eier, Olivenöl und 1 Prise Salz zu einem festen, glatten Nudelteig verkneten. In Frischhaltefolie wickeln und im Kühlschrank etwa 20 Minuten ruhen lassen. Nudelteig auf einer mit Mehl bestäubten Arbeitsfläche auf Bahnen von 30 x 15 cm dünn ausrollen. Übriges Ei trennen, Eigelb auffangen und Eigelb mit 2 EL Wasser verrühren. Je 1 EL Füllung auf der Teigplatte im Abstand von etwa 4 cm verteilen. Die Ränder mit dem verquirlten Eigelb bestreichen und die beiden langen Seiten über die Füllung klappen. Den Teig zwischen den Füllungen mit einem Holzstiel gut andrücken und die Maultaschen mit einem Teigrädchen trennen. Maultaschen mit der Hand etwas flachdrücken, damit die typische Form entsteht. Maultaschen im kochenden Wasser 8- 10 Minuten ziehen lassen. Maultaschen mit einer Schaumkelle aus dem Wasser heben und in der Schmelze wenden.

Für die Oliven-Schmelze:

Butter in einer Pfanne erhitzen und Semmelbrösel darin goldbraun anrösten. Oliven hacken, unter die Semmelbrösel mischen und mit Salz würzen.

Für die Garnitur:

Basilikum abbrausen, trockenwedeln und Blätter abzupfen. Tomaten waschen, trockentupfen und kurz im Ofen backen. Gericht mit den Basilikum-Blättern und den Tomaten garnieren. Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.

Christiane Rau am 20. Januar 2020