

# Geschmälzte Maultaschen, Röstzwiebeln, Kartoffel-Salat

## Für zwei Personen

### Für die Maultaschen:

125 g feines Bratwurstbrät	125 g gemischtes Hackfleisch	100 g aufgetauter Blattspinat
2 weiße Zwiebeln	2 Eier	200 g Mehl
1 TL Röstzwiebeln	1 TL edelsüßes Paprikapulver	Butter, Salz, Pfeffer

### Für den Kartoffelsalat:

500 g festk. Kartoffeln	1 Zwiebel	300 ml Rinderfond
1 EL heller Balsamico	2 EL Sonnenblumenöl	2 TL mittelscharfer Senf
Salz	Pfeffer	

**Für die Garnitur:** 1 Zweig Schnittlauch

### Für die Maultaschen:

Die Zwiebeln abziehen und klein hacken. Eier und Mehl mit etwas Salz zu einem Nudelteig vermengen. Mit einer Nudelmaschine den Teig dünn ausrollen. Brät, Hackfleisch, Spinat, Röstzwiebeln, Salz und Pfeffer zu einer Füllung vermengen. Teig auf einer bemehlten Fläche auslegen und mit der Spinathackfleischfüllung füllen und zu Maultaschen formen.

Maultaschen in einem Topf mit Salzwasser 15 Minuten ziehen lassen. In einer Pfanne mit etwas Butter anschmälzen.

Zwiebeln mit Salz, Pfeffer und Paprika würzen und in etwas Mehl wälzen. In einer Pfanne mit heißem Öl frittieren.

### Für den Kartoffelsalat:

Zwiebel abziehen und fein schneiden. Einen Topf mit Salzwasser aufsetzen und die Kartoffeln darin gar kochen. Kartoffeln anschließend schälen und in feine Scheiben schneiden. Fond in einem Topf erhitzen. In einer Schüssel die Kartoffeln mit Fond, Salz, Pfeffer, Essig, Öl, Senf und Zwiebeln abschmecken.

### Für die Garnitur:

Den Schnittlauch abbrausen, trockenwedeln und klein hacken. Die geschmälzten Maultaschen mit Röstzwiebeln und Kartoffelsalat auf Tellern anrichten, mit Schnittlauch garnieren und servieren.

Sabine Müller am 06. Juni 2017