

# Maultaschen mit karamellisierten Zwiebeln und Salat

## Für zwei Personen

### Für den Nudelteig:

2 Eier	100 g Mehl	100 g Semolina
1 EL Olivenöl	1 TL Salz	

### Für die Füllung:

250 g feines Kalbsbrät	250 g gemischtes Hackfleisch	1 Brötchen vom Vortag
1 Zwiebel	1 Ei, L	300 ml Milch
1 Bund Blattpetersilie	Öl	Muskatnuss
Salz	Pfeffer	

### Für die Fertigstellung:

Butter	Salz
--------	------

### Für die Zwiebeln:

2 Zwiebeln	1 EL Butter	1-2 EL Zucker
------------	-------------	---------------

### Für den Salat:

250 g Kopfsalat	1 Schalotte	1 Zitrone, Abrieb, Saft
1 TL Dijonsenf	1 TL Honig	2 EL Kräuternessig
3 EL Rapsöl	Salz	Pfeffer

### Für den Nudelteig:

Das Mehl mit Semolina mischen und auf die Arbeitsfläche häufen. Eine Mulde in die Mitte formen und Eier, Öl und Salz hineingeben. Eier mit einer Gabel verquirlen und dann nach und nach immer mehr Mehl vom Rand mit einarbeiten, bis man anfangen kann, den Teig zu kneten. Teig solange kneten, bis er homogen und glatt ist. Bis zur Weiterverarbeitung in den Kühlschrank geben.

### Für die Füllung:

Zwiebel abziehen, sehr fein hacken, in etwas Öl glasig dünsten und abkühlen lassen. Brötchen in der Milch einweichen, später ausdrücken. Petersilie fein hacken. Alle Zutaten in einer Schüssel ordentlich vermengen und mit Muskat, Salz und Pfeffer würzen.

### Für die Fertigstellung:

Den Nudelteig mithilfe einer Nudelmaschine ausrollen. Füllung daraufgeben und mit einer zweiten Nudelbahn bedecken. Teig zwischen den Füllungen gut andrücken und einzelne Maultaschen abtrennen.

Ränder mit einer Gabel andrücken.

Maultaschen in kochendes Salzwasser geben, dann die Temperatur herunterstellen und 4-5 Minuten ziehen lassen. Aus dem Wasser nehmen und in einer Pfanne mit Butter nachbraten.

### Für die Zwiebeln:

Zwiebeln abziehen und in Ringe schneiden. In einer Pfanne mit Butter anbraten. Wenn sie gebräunt sind, mit dem Zucker karamellisieren.

### Für den Salat:

Salat waschen und trockenschleudern.

Schalotte abziehen und fein schneiden. Zitrone heiß abspülen, die Schale abreiben, dann halbieren und den Saft auspressen. Schalotte, Zitronenabrieb, Zitronensaft, Senf, Honig, Essig und Öl verrühren und mit Salz und Pfeffer würzen. Salat vor dem Servieren mit dem Dressing vermengen.

Tanja Barbei am 13. Mai 2024