



- einfach
 mittel
 schwierig

Mini-Maultaschen

Vor- und zubereiten: ca. 30 Min.
Ergibt: 32 Stück

- 1 Chinakohl,**
(ca. 300 g)
½ Esslöffel Öl
1 Knoblauchzehe,
gepresst
½ Esslöffel Petersilie,
fein gehackt



- 1. Chinakohl in feine Streifen schneiden. Wenig Chinakohlstreifen beiseite stellen.**
2. Füllung: Öl in einer Pfanne warm werden lassen. Chinakohl und Knoblauch ca. 5 Min. andämpfen, herausnehmen, in eine Schüssel geben. Petersilie darunter mischen, auskühlen.



- 4 Esslöffel geriebener Gruyère**
2 Esslöffel Paniermehl
½ Teelöffel Salz
wenig Pfeffer



- 3. Gruyère und Paniermehl beigegeben, Füllung würzen, mischen.**



- 2 Rollen Pastateig**



- 4. Beide Pastateige längs halbieren. Jede Teighälfte quer in je 8 gleich grosse Stücke schneiden.**



- 5. Je 1 Teelöffel Füllung auf die untere Hälfte der Teigstücke geben.**



- 1 frisches Ei,**
verklopft
1½ Liter Gemüsebouillon, siedend
beiseite gesteller Chinakohl

- 6. Teigränder mit Ei bestreichen. Freie Teighälften über die Füllung legen, gut andrücken, dabei die eingeschlossene Luft herausdrücken.**
7. Chinakohlstreifen und Mini-Maultaschen beigegeben, Hitze reduzieren, ca. 5 Min. ziehen lassen.



- Schneller gehts:** Maultaschen mit dem Raviolletto formen. Dann reicht die Füllung für 4 Rollen Pastateig.



Pro Person: 9 g Fett, 13 g Eiweiss, 36 g Kohlenhydrate, 1180 kJ (281 kcal)



Variante

Mini-Maultaschen (Bild vorne, Rezept links) statt mit Chinakohl mit 200 g Auberginen zubereiten, diese in Würfeli schneiden, Mini-Maultaschen mit wenig glattblättriger Petersilie garnieren (Bild hinten).