Schmeck den Süden
Baden-Württemberg

Maultaschen in Emmentaler-Eihülle auf Pak Choi & Pilzen

Maultasche trifft Pak Choi…

Maultaschen sind der Klassiker aus Baden-Württemberg. Das ist nicht neu, dennoch immer beliebt. Neu hingegen ist, dass es Pak Choi aus dem Ländle gibt.

Pak Choi stammt ursprünglich aus China, sieht ein wenig aus wie eine Kreuzung aus Chinakohl und Mangold. Der zarte Pak Choi hat einen anregend herben, nussartigen Geschmack. Er passt super zu Fisch und Fleisch oder Maultaschen. Deswegen habe ich heute eine Kombination der beiden Hauptdarsteller gewählt. Um den Genuss auf die Spitze zu treiben, sind die Maultaschen auch noch mit einer Käse-Eihülle ummantelt. Na, besser geht es ja wohl nicht mehr, oder? Oder doch? Nämlich mit gebratenen Pilzen und krossen Croutons…

Guten Appetit mit unserer heutigen Rezeptur für **„Maultaschen in Emmentaler-Eihülle auf Pak Choi & Pilzen“:**

Zutaten

Für 4 Personen:

- 4 Maultaschen, fertig
- 3 Eier
- 100 g reifer Allgäuer Emmentaler, gerieben
- 3 EL Mehl
- 2 Pak Choi (gibt es jetzt auch aus Baden-Württemberg)
- 250 g Pilze (z.B. Champignons, Steinpilze oder Pfifferlinge)
- 1 Frühlingszwiebel, in feine Ringe geschnitten
- Etwas Petersilie, geschnitten
- 50 g Croutons
- 4 EL Tomatenwürfel
- 3 EL Butterschmalz
- Salz, Pfeffer

Zubereitung

Die Pak Choi gut waschen, abtropfen und mittig längs halbieren. In einer Pfanne 2 EL Öl und 2 EL Butter erhitzen, die Pak Choi Hälften mit der Schnittfläche nach unten hineinlegen und ca. 5 Minuten anbraten. Dann wenden, salzen und pfeffern und weitere 2 Minuten braten. Pak Choi herausnehmen und im Ofen bei 70°C warmhalten.

In der gleichen Pfanne die Frühlingszwiebeln und Champignons geben und ca. 4 Minuten braten.

Die Eier in einer Schüssel verquirlen und mit Salz und Pfeffer würzen. Zuletzt geriebenen Allgäuer Emmentaler und etwas Petersilie einrühren.

Jede Maultasche erst in Mehl wälzen. Überschüssiges Mehl abklopfen, dann die Maultaschen in die Käse-Eimischung tauchen und in heißem Butterschmalz goldgelb ausbacken. Abtropfen lassen.

Zum Anrichten den Pak Choi auf Teller verteilen, die halbierten Maultaschen darauf anrichten. Mit Pilzen, Croutons und Tomatenwürfeln garnieren.