

## Wildkräuter Maultäschle mit Pfifferlingen und Beeren



### Aus Wald und Wiesen...

Maultaschen passen zu allem oder besser andersrum: zu Maultaschen passt alles. Der Markt bietet die ersten Pfifferlinge und die schmecken ganz wunderbar zu Maultaschen. Ich habe mich entschieden, die Täschle fleischlos, mit Wildkräutern aus dem Garten zu füllen. Wer möchte, kann statt Wildkräuter, auch klassisch Spinat und Petersilie verwenden. Der besondere Kick kommt noch durch Kräuterbutter und ein paar Beeren. Herrlich.

Hier die Rezeptur für **Wildkräuter Maultäschle mit Pfifferlingen und Beeren**:

### Zutaten

Für 4 Personen:

Für die Maultaschen:

- 250 g Maultaschen- bzw. Nudelteig
- 100 g Quark
- 100 g Allgäuer Bergkäse g.U. oder Allgäuer Emmentaler g.U., fein gerieben
- 1 Karotte
- 2 kleine Zwiebeln

- 2 Knoblauchzehen
- 3 Frühlingszwiebeln
- 50 g Semmelbrösel
- 1 EL Butter und 1 EL Öl zum Braten
- Gut 2 Handvoll gemischte Wildkräuter (z.B. Spitzwegerich, Schafgarbe, Giersch, Petersilie, Schnittlauch, Brennnessel)
- abgeriebene Schale von 1/2 Bio-Zitrone
- 1 Ei
- 2 EL Butter und 1 EL Öl zum Braten
- Salz, Pfeffer & frisch geriebene Muskatnuss
- 1 Ei zum Verstreichen der Teigländer

### **Zusätzlich:**

- 500 g Pfifferlinge, geputzt
- 1 Zwiebel
- 100 g gemischte Beeren (Brombeeren, schwarze Johannisbeeren, Stachelbeeren)
- 100 g Kräuterbutter
- 1 EL Butter
- Salz, Pfeffer & frisch geriebene Muskatnuss
- Petersilie zum Garnieren (nach Belieben)

### **Zubereitung**

Die Karotte, die Zwiebeln und den Knoblauch schälen und sehr fein würfeln. Die Frühlingszwiebeln ebenfalls sehr klein schneiden. 1 EL Butter und 1 EL Öl erhitzen und das Gemüse darin 6-7 Minuten rührend dünsten.

Das gedünstete Gemüse in eine Schüssel umfüllen und etwas abkühlen lassen. Dann Semmelbrösel, 1 Ei, fein geschnittene Kräuter, Quark, Zitronenschale und etwas Muskatnuss hinzufügen und alles kräftig vermischen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken, zuletzt den geriebenen Käse zugeben.

Aus dem Teig 16 Quadrate schneiden (ca. 10×10 cm) und dünn mit verquirltem Ei bestreichen. Auf jedes Teigstück etwas Füllung geben und danach den Teig einklappen. Die Ränder rundherum mit den Zinken einer Gabel gut andrücken. Mit dem restlichen Teig genauso verfahren.

In einem großen Topf reichlich Salzwasser aufkochen. Die Maultaschen in leicht siedendem Wasser unter gelegentlichem Rühren ca. 10-12 Minuten garen (nicht kochen).

Inzwischen die Zwiebel schälen, in Ringe schneiden und mit den geputzten Pfifferlingen in restlicher Butter goldbraun braten. Zuletzt Beeren zugeben und 1 Minute mitbraten. Mit Salz und Pfeffer kräftig würzen, mit Brühe ablöschen und etwas verkochen lassen.

Die Maultaschen aus dem Sud heben und kurz in einer Pfanne mit etwas Kräuterbutter schwenken. Anschließend auf vier Teller verteilen. Mit Pfifferlingen, Zwiebelringen und Beeren anrichten. Nach Belieben noch mit Petersilie bestreuen.