Schmeck den Süden
Baden-Württemberg

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.