

Frischkäse-Maultaschen in Salbeibutter



Zutaten:

250-300 g Nudelteig, fertig
1 verquirltes Ei zum Bestreichen
200 g Frischkäse , gut abgetropft
1/2 Bund Basilikum
2-3 Scheiben fein gewürfeltes, entrindetes Toastbrot
Salz, Pfeffer
1 EL Zitronenabrieb
1 kleines Ei
100 g Bergkäse (12 Monate gereift und frisch gerieben)
Salzwasser zum Kochen
8 Salbeiblätter
1-2 EL Butter
Salz und Pfeffer



Zubereitung

Den fertigen Nudel- bzw. Maultaschenteig aus der Packung nehmen. Diesen mit einem Messer in Rechtecke von 8×12 cm schneiden.

Für die Füllung die angegebenen Zutaten in einer Schüssel kräftig vermengen. Gut abschmecken.

1-2 gehäufte EL Füllung auf die Nudelplatten setzen. Teigplatten zusammenklappen. Die Teigränder um die Füllung mit etwas verquirltem Ei bestreichen und gut andrücken. Eventuell mit den Zinken einer Gabel verzieren.

Die Taschen in Salzwasser oder in Gemüsebrühe ca. 8-12 Minuten leicht köcheln lassen. Anschließend abtropfen lassen. Salbei in einer Pfanne mit Butter und Salz kross braten.

Die Frischkäsemaultaschen vor dem Servieren in der Salbeibutter schwenken und mit frischen Basilikum und geriebenen Käse bestreuen.