

# Maultaschen auf Rote-Beete-Carpaccio



**XXX** Lecker

## Zutaten (für 4 Portionen)

### Für den Maultaschenteig

- 250 g Mehl
- ½ TL Salz
- 1 Prise Muskat
- 2 Eier
- 30 - 45 ml Wasser

### Für das Carpaccio

- 4 Knollen rote Beete
- 2 EL Honig
- 3 EL Olivenöl
- Saft von 1 Zitrone
- Salz und Pfeffer

### Für die Füllung

- 2 helle Brötchen
- 1 Zwiebel
- 2 EL Rapsöl
- 125 g Spinat
- 150 g Rinderhack
- 2 Eier
- Salz, Pfeffer

### Außerdem

- 1 Eiweiß
- 2 l Brühe
- frische Petersilie

## Nährwerte

### Pro 100 Gramm

- 83 kcal
- 3 g Eiweiß
- 4 g Fett
- 9 g Kohlenhydrate

**Zeitaufwand: 60 Minuten plus 15 Minuten Kochzeit**

## Zubereitung

1. Für den Nudelteig alle Zutaten mit den Knetbacken des Handrührgeräts zu einem glatten Teig verkneten. Den Teig zu einer Kugel formen und in Frischhaltefolie gewickelt für 30 Minuten ruhen lassen.
2. Für das Carpaccio-Dressing Honig, Olivenöl, Zitrone, Salz und Pfeffer mischen. Die rote Beete schälen (Handschuhe tragen) und in hauchdünne Scheiben schneiden. Mit dem Dressing marinieren und 1 Stunde ziehen lassen.
3. Für die Maultaschenfüllung die Brötchen in Wasser einweichen und ausdrücken. Die Zwiebeln pellen und in Würfel schneiden. Das Rapsöl in einer kleinen Pfanne erhitzen und die Zwiebelwürfel darin andünsten. Den Spinat waschen und grob hacken.
4. Hackfleisch, Brötchen, Zwiebeln, Spinat, Eier, Salz und Pfeffer in eine große Schüssel geben und mit den Händen vermengen.
5. Den Nudelteig dünn ausrollen und mit einem Teiggrädchen in Rechtecke (ca. 6 x 12 cm) schneiden. Auf eine Hälfte des Rechtecks jeweils einen Löffel Füllung geben. Die Ränder mit Eiweiß bestreichen und den Teig über die Füllung klappen und an den Rändern festdrücken. Vor dem Servieren das Fleisch zurück in den Bräter geben und noch mal warm werden lassen. Mit Granatapfelkernen und Koriander bestreuen.
6. Die Brühe aufkochen und die Maultaschen hineingeben. 12 - 15 Minuten bei schwacher Hitze köcheln lassen, bis die Maultaschen hochsteigen. Herausnehmen und abkühlen lassen.
7. Die Rote-Beete-Scheiben in einem Sieb abtropfen lassen und das Dressing dabei auffangen. Die Scheiben mit Küchenpapier abtupfen und auf den Tellern verteilen. Die Maultaschen in Streifen schneiden und auf der Rote Beete anrichten. Mit dem Rest Dressing beträufeln. Die Petersilie waschen, trocken schütteln und grob hacken. Über den Salat streuen.



REISER RÄT

Verfeinern Sie das Gericht, indem Sie zum Schluss noch etwas zerkrümelten Feta darüberstreuen.

