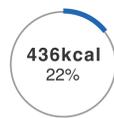


**VEGAN  
IMPOSSIBLE**

# MAULTASCHEN VON JULIA



Energie



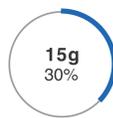
Kalorien



Kohlen-  
hydrate



Fett



Eiweiß

Referenzmenge für einen durchschnittlichen Erwachsenen laut LMIV (8.400 kJ/2.000 kcal)



Dauer



Aktive Arbeitszeit



Mittel



Kalorien / Portion



Vegan



Vegetarisch



Laktosefrei

# ZUTATEN

## Für den Fond:

200 g Knollensellerie  
3 Lauchzwiebeln  
1 große Karotte  
Salz  
Chili

## Für den Teig:

250 g Weizenmehl, Typ 550  
½ TL Salz  
2 EL Olivenöl

## Für die Füllung:

2 altbackene Brötchen  
20 g getrocknete Steinpilze  
500 g gemischte Pilze,  
z.B.: *Kräuter-Saitlinge, Austernpilze,  
Champignons und Shiitake*  
100 g Zwiebeln  
30 ml Olivenöl  
1 Bund Petersilie  
Pfeffer  
Salz  
Chili



# ZUBEREITUNG

1

Für den Fond Sellerie schälen und grob schneiden. Lauchzwiebeln und Karotte putzen und in Stücke schneiden. Mit einem Liter Wasser aufkochen und ca. 30 Minuten bei kleiner Hitze kochen. Später salzen und durch ein feines Sieb passieren. Für den Teig Zutaten mit 125 ml Wasser verkneten und 30 Minuten kaltstellen.

2

Inzwischen für die Füllung Brötchen zentimetergroß würfeln und in 100 ml kaltem Wasser einweichen. Getrocknete Steinpilze ebenfalls in kaltem Wasser einweichen, später ausdrücken und fein hacken (Steinpilzsud zum Gemüsefond geben!). Frische Pilze putzen, gegebenenfalls waschen und fein würfeln. Zwiebeln abziehen, ebenfalls fein würfeln und in einer Pfanne in  $\frac{2}{3}$  des Olivenöls anbraten. Pilze dazugeben und mitbraten, dann alles 3-5 Minuten bei mittlerer Hitze garen.

3

Inzwischen Petersilie waschen, trockenschleudern, von den Stielen zupfen und fein schneiden. Drei Viertel der Petersilie mit den gehackten Steinpilzen zu der Pilzmischung geben und alles mit Salz sowie Pfeffer und Chili abschmecken.

4

Teig auf einer bemehlten Arbeitsfläche in langen Bahnen dünn ausrollen (ca. 15 cm breit) und quer zu sich legen. Füllung als kleine Häufchen ca. 5 cm von der unteren Teigkante nebeneinander in Abständen platzieren. Untere Teigkante bis zur Mitte der Füllung umschlagen und nochmals mit der Füllung weiter einschlagen/einrollen. Maultaschen mit Hilfe eines Messers oder Teigrollers voneinander trennen und in den kochenden Gemüsefond geben. Maultaschen 15 Minuten bei kleiner Hitze garziehen lassen.

5

Währenddessen restliche Zwiebeln in Streifen schneiden und in einer Pfanne im restlichen Olivenöl bei kleiner Hitze hellbraun anschwitzen. Maultaschen mit etwas Fond und den Zwiebeln anrichten, dann mit der Petersilie garnieren.