

▪ **Die Küchenschlacht – Menü am 09. Juli 2025 ▪**
Vegetarische Küche mit Alexander Kumptner



Mahlet Girmay

**Maultaschen mit Spinat-Kartoffel-Füllung und
Tomatensauce**

Zutaten für zwei Personen

Für den Teig:

250 g Weizenmehl
 50 g Hartweizengrieß
 2 EL Öl
 1 TL Salz

Das Mehl, Hartweizengrieß und Salz vermengen. Öl und 150 ml Wasser vermengen und alles zu einem glatten Teig verkneten. In Frischhaltefolie wickeln und ca. 15-20 Minuten im Kühlschrank ruhen lassen.

Für die Füllung:

100 g Babyspinat
 200 g festkochende Kartoffeln
 1 Zwiebel
 1 Knoblauchzehe
 2 EL Öl
 Muskatnuss, zum Reiben
 Salz, aus der Mühle
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Kartoffeln schälen, würfeln und in Salzwasser weichkochen. Anschließend abgießen und ausdampfen lassen. Zwiebel und Knoblauch abziehen, fein hacken und in einer Pfanne mit Öl glasig anbraten. Spinat hinzugeben und zusammenfallen lassen. Kartoffeln, Spinat, Salz, Pfeffer und Muskatnuss in eine Schüssel geben und vermengen.

Für die Fertigstellung:

Teig auf einer bemehlten Fläche dünn ausrollen. Füllung in kleinen Häufchen mit Abstand auf eine Teighälfte setzen. Ränder mit Wasser bestreichen, die andere Teighälfte darüber klappen. Ränder gut andrücken und Maultaschen ausschneiden. Anschließend in siedendem Wasser ca. 10-15 Minuten ziehen lassen, bis sie an die Oberfläche steigen.

Für die Sauce:

400 g stückige Tomaten, aus der Dose
 1 Bund Frühlingszwiebeln
 1 Knoblauchzehe
 1 TL Oregano
 1 Prise Zucker
 Salz, aus der Mühle
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Frühlingszwiebeln putzen und in Ringe schneiden. Knoblauch abziehen und fein hacken. Öl in einer Pfanne erhitzen, Frühlingszwiebeln und Knoblauch kurz anbraten. Tomaten, Kräuter, Salz, Pfeffer und eine Prise Zucker hinzugeben. 10 Minuten köcheln lassen.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.