WE LOVE GEFLÜGEL!

Weltbester Genuss mit Hähnchen, Pute & Co.

Maultaschen-Suppe mit Putenhackfleischfüllung

Zutaten (für 4 Personen):

300 g Putenhackfleisch
200 g Mehl
30 g Hartweizengrieß
5 Eier
1 Zwiebel
300 g Champignons
30 g Butter
1 Brötchen (altbacken)
100 ml Milch
Petersilie
0.5 TL Muskat
250 g Kartoffeln
800 ml Gemüsebrühe
1 Lauchzwiebel
1 Zitrone



Nährwerte:

Pro Portion ca. 544 kcal, 14 g Fett, 54 g Kohlenhydrate, 38 g Eiweiß

Zubereitungszeit:

45 Minuten (ohne Ruhezeit für den Teig)

WE LOVE GEFLÜGEL!

Weltbester Genuss mit Hähnchen, Pute & Co.

Maultaschen-Suppe mit Putenhackfleischfüllung

Zubereitung:

1. Zuerst werden Mehl, Grieß, 2 Eier, 1 TL Salz und 3 EL Wasser zu einem glatten Teig verknetet. Dann darf der Teig 1 Stunde ruhen.



2. In der Zwischenzeit die Zwiebel schälen und die Champignons putzen. Zwiebel und 100 g Pilze fein hacken und in 1 EL Butter weich dünsten.



3. Das Brötchen in Milch aufweichen, ausdrücken und mit dem Putenhackfleisch, 2 Eiern, gehackter Petersilie, Muskat, Salz, Pfeffer und der Pilz-Zwiebel-Mischung mischen.

Maultaschen-Suppe mit Putenhackfleischfüllung



4. Den Nudelteig auf einer mehlierten Arbeitsfläche in Bahnen von 30 x 15 cm dünn ausrollen. Je 1 EL Putenhack-Füllung auf den Teigplatten im Abstand von etwa 4 cm verteilen. Die Ränder mit Eigelb bestreichen und die beiden langen Seiten über die Füllung klappen.



5. Die Maultaschen mit einem Messer trennen und den Teig an den Seiten mit einer Gabel gut andrücken.



Maultaschen-Suppe mit Putenhackfleischfüllung

6. Dann ausreichend Salzwasser in einem großen Topf erhitzen und die Maultaschen darin 8 bis 10 Minuten ziehen lassen.



7. Jetzt die Kartoffeln schälen und würfeln. Die restlichen Champignons vierteln. Beides in 20 g Butter andünsten.



8. Gemüsebrühe angießen, circa 25 Minuten köcheln und mit Zitronensaft abschmecken.



WE LOVE GEFLÜGEL!

Weltbester Genuss mit Hähnchen, Pute & Co.

Maultaschen-Suppe mit Putenhackfleischfüllung

9. Maultaschen mit dem Kartoffel-Pilz-Sud anrichten, mit Lauchzwiebelringen toppen und genießen.





Einkaufstipp

Heimische, nachhaltige und nach hohen Standards erzeugte Lebensmittel sind dir wichtig? Dann achte beim Einkauf von Geflügelfleisch auf die „D"s auf der Verpackung: diese garantieren dir Geflügelfleisch aus Deutschland.

Weitere Informationen rund um Geflügelfleisch aus Deutschland sowie viele leckere Rezepte finden Sie auf **www.deutsches-geflügel.de**