



Mahlzeit!

W I E S B A D E N

# Liebstöckel Maultaschen mit geschmorter Zwiebel und Frühlingskräuter-Sud

## Für 4 Personen

### Teig

2 350 g Mehl  
1 Prise Salz  
3 Eier  
1 TL Rapsöl

Mehl mit einer Prise Salz, Eiern und Öl zu einem glatten, geschmeidigem Teig verkneten und diesen für 1 Stunde ruhen lassen.

### Füllung

100 g Liebstöckel, fein geschnitten  
200 g Petersilie, fein geschnitten  
1 Zwiebel, fein gewürfelt  
200 g Magerquark  
200 g Bergkäse, fein gerieben  
2-3 EL Semmelbrösel  
Salz, Pfeffer

Inzwischen Liebstöckel und Petersilie zusammen mit der fein geschnittenen Zwiebel in wenig Öl kurz andünsten, dann gut abtropfen und abkühlen lassen. Quark und Bergkäse, sowie die Semmelbrösel dazu geben und gründlich miteinander vermischen. Die Füllung würzig mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Den Teig auf einer bemehlten Arbeitsfläche dünn ausrollen und in 7x7cm Quadrate schneiden. Je 1 EL Füllung auf die Mitte jedes Teigstücks geben. Die Ränder mit Eigelb bestreichen und zu Dreiecken umklappen. An den Rändern gut zusammendrücken.

### Außerdem

1 Bund Frische Kräuter, mit etwas Rapsöl fein gemixt  
700 ml Brühe  
1 Eigelb  
2-3 Zwiebeln  
75 g Butter

Die Brühe erhitzen und die Maultaschen darin für 10 Minuten garziehen lassen. Die Zwiebeln schälen, in Ringe schneiden und in der Butter goldbraun rösten. Die Maultaschen in einem tiefen Teller geben, Zwiebelringe samt Butter darüber verteilen. Die Brühe mit den fein gemixten Kräutern verrühren und über die Maultaschen gießen.