Teigtaschen mit Mangold

Ein leckeres Rezept, das der ganzen Familie schmeckt: würzige Teigtaschen mit Mangold, Mortadella und Ricotta.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 25 min

Koch/Backzeit: 20 min

Ruhezeit: 60 min

Gesamtzeit: 1,8 h

Zutaten

4 Stk.	Eier
2 EL	Olivenöl
0.5 TL	Salz
500 g	Mehl

Für die Mangoldfüllung

260 g	Mangold
4 EL	Parmesan (gerieben)
110 g	Butter
60 g	Mortadella
1 Prise	Muskatnuss
1 Stk.	Eidotter
30 g	Zwiebel
1 Bund	Salbei
1 Stk.	Knoblauchzehe
250 g	Ricotta
1 Prise	Pfeffer
1 Prise	Salz

Zubereitung

1. Zunächst auf die Arbeitsplatte für die **Teigtaschen mit Mangold** Mehl geben und in der Mitte

eine Grube drücken. Danach Eier, Olivenöl und Salz mit einer Gabel vermischen und Schritt für Schritt in das Mehl einarbeiten. Währenddessen den Teig mit einem Schaber öfter auf die andere Seite umdrehen und mit den Händen ordentlich durchkneten. Anschließend den Teig 15 Minuten kneten, evtl. ein paar EL Wasser untermischen bis der Teig glänzt. Danach in Frischhaltefolie eindrehen und bei Raumtemperatur eine Stunde ruhen lassen.

2. In der Zwischenzeit den frischen Mangold säubern und kurz überbrühen (blanchieren) oder dämpfen, ausdrücken und gut trocken tupfen. Danach die Zwiebelwürfel in einer Pfanne mit Butter anschwitzen und zusammen mit dem Ricotta, Mangold, gehacktem Knoblauch, Parmesan und Mortadella zu einer Farce(Fülle) braten. Hinterher mit Salz, Pfeffer und Muskat abschmecken.

3. Im Anschluss die Arbeitsplatte mit Mehl bestäuben, den Teig dünn auswälzen und mit einem gewellten Teigrad große Quadrate im Durchmesser von 8 cm schneiden. Danach die Fülle verteilen und die Ränder des Teigs freilassen. Eigelb mit Wasser verquirlen und die Ränder vom Teig damit bestreichen. Die Quadrate mit der Fülle zu Dreiecken zusammenfalten und in kochend heißem Salzwasser kochen, bis sie an der Oberfläche schwimmen.

4. Im Anschluss etwas Butter weich werden lassen, Salbei abzupfen und beigeben. Zum Schluss die Mangold-Teigtaschen in der Butter mit Salbei schwenken, auf tiefe Teller anrichten und mit Parmesan überstreuen vor dem Servieren.

Tipp

Zu Teigtaschen mit Mangold passen Vogerlsalat oder Rucolasalat als Beilage ausgezeichnet. Tipp: Mangold entgiftet den Darm und beseitigt Verdauungsstörungen.