

Schwarzwälder Schinken-Maultaschen



SIE BRAUCHEN:

Für den Nudelteig:

200 g Mehl

2 Eier

1 Prise Salz

1 EL Olivenöl

Für die Füllung:

150 g Schwarzwälder Schinken
von SCHWARZWALDHOF, geschnitten

100 g Staudensellerie

2 EL Crème fraîche

Für die Tomatensauce:

400 g Glas Hühnerfond

500 g reife Tomaten

1 Zwiebel

etwas Sherry

Basilikum oder Kerbel

Für 4 Personen

Zuerst alle Zutaten für den Nudelteig zusammen gut durchkneten, bis er glatt ist und glänzt. Teig im bemehlten Tuch 30 Minuten ruhen lassen. Danach dünn ausrollen und in 8 x 8 cm große Quadrate schneiden.

Den Sellerie und den Schwarzwälder Schinken in Streifen schneiden und mit Crème fraîche vermischen. Portionsweise die Füllung auf die Hälfte der Teigquadrate geben und die andere Hälfte der Quadrate mit dem Messerrücken andrücken. Die Maultaschen in heißem Salzwasser ca. 4 Minuten kochen lassen.

Hühnerfond erhitzen. Tomaten überbrühen, enthäuten, entkernen und würfeln. Tomaten mit der gehackten Zwiebel und den Gewürzen 10 Minuten in Butter glasieren. Mit Sherry und Hühnerfond ablöschen, etwas einkochen und durch ein Haarsieb geben.

Die Soße auf 4 Teller geben und die Maultaschen darauf legen. Mit Kerbel oder frischem Basilikum servieren.

