

# Vegetarische Maultasche mit Perlgraupen

Rezept für 4 Personen

## Einkaufsliste:

100 g Schalotten  
5 EL Rapsöl  
1 Knoblauchzehe  
250 g Perlgraupen  
300 ml Weißwein  
600 ml Gemüsebrühe  
60 g Karotten  
60 g Sellerie  
60 g Lauch  
5 Eigelbe  
4 EL Mehl  
1 Bund glatte Petersilie, fein gehackt  
etwas Salz und Pfeffer  
250 g Nudelteig

## Zubereitung:

Schalotten in feinste Würfel schneiden und in einem Topf mit Rapsöl kurz anschwitzen. Den fein gehackten oder gepressten Knoblauch nach ca. 2 Minuten hinzufügen. Perlgraupen untermengen und ebenfalls kurz anschwitzen.

Mit Weißwein ablöschen und etwas köcheln lassen. Mit einem Teil der Gemüsebrühe auffüllen und die Graupen unter ständigem Rühren kochen.

Sobald die Graupen die Flüssigkeit aufgenommen haben, erneut Brühe dazugeben, bis diese weichgekocht sind.

Karotten, Sellerie und Lauch in feinste Würfel schneiden. Anschließend der Reihenfolge nach in kochendem Salzwasser bissfest abkochen und abschrecken.

Die erkalteten Perlgraupen in einer Schüssel mit den Gemüsewürfeln, 3 Eigelbe, Mehl und der gehackten Blattpetersilie vermengen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Die Perlgraupenfüllung mit einem Spritzbeutel ohne Tülle der Länge nach auf die ausgerollte Teigplatte spritzen. Die Teigränder mit dem restlichen Eigelb bestreichen und die Teigplatte um die Füllung zu einer Rolle formen.

Mit dem Stiel eines Kochlöffels die Graupenrolle leicht schräg in Portionen unterteilen.

Nun die einzelnen Korntaschen mit einem Messer trennen und bereitstellen.

Einen Topf mit Salzwasser erhitzen und sobald das Wasser kocht, die Korntaschen vorsichtig hineingleiten lassen. Das Wasser erneut aufkochen und anschließend Hitze wegnehmen.

Die Korntaschen nicht zu stark kochen lassen. Die Kochzeit beträgt 20 Minuten

## Tipps:

Beim Unterteilen der Korntaschen den Holzkochlöffel sehr fest auf den Teig drücken.

Sobald der Teig beim Drücken weiß wird, sind Sie sicher, dass keine Graupen mehr zwischen den Teigbahnen sind und die Taschen beim Kochen geschlossen bleiben. Die Perlgraupen sind ohnehin sehr fest und nur schwer richtig weich zu bekommen. Machen Sie sich also bei einer eventuell verlängerten Garzeit keine Sorgen.