

## Maultaschen mit Spargelfüllung

Zutaten für 4 Portionen als Vorspeise:

250g Nudelteig vom Bäcker oder aus dem Supermarkt,  
( oder nach unserem Grundrezept )

200g grüner Spargel,

50g milder Butterkäse in dünnen Scheiben,

1 Ei,

1 Bund Blattpetersilie,

Muskatnuss frisch geraspelt,

Salz, Pfeffer aus der Mühle.

Zutaten für die Spargelbeilage:

12 Stangen weißer Spargel,

Salz,

½ TL Zucker,

Saft einer halben Zitrone,

2 hartgekochte Eier,

2 TL Senf,

4 EL fein geschnittener Schnittlauch,

8 EL Öl,

8 EL Weißweinessig,

2 TL Zitronensaft, Salz.

Zubereitung :

Den grünen Spargel im unteren Drittel schälen, harte Enden abschneiden. Im Spargeltopf mit Salz ca. 6 Min. kochen. Mit kaltem Wasser abschrecken. Den Spargel fein würfeln. Die Butterkäse - Scheiben leicht mit Pfeffer und Muskat betreuen, fein hacken. (So klebt er nach dem hacken nicht zusammen.) Das Ei trennen, das Eigelb unter die Spargel- und Käsewürfel mischen. Das Eiweiß mit 3 EL Wasser verquirlen. Die erste Portion des Nudelteiges damit bestreichen. (Soviel, wie auf die Arbeitsfläche passt.) Mit einem Teiggrädchen in 5x5 cm große Quadrate teilen. Mit zwei Kaffeelöffeln kleine Häufchen der Spargel- Käsemasse in die Mitte der Quadrate geben. Von der Ecke her einschlagen. Mit dem Stiel eines Kochlöffels festdrücken. In kochendem Salzwasser 15 Min garen.

Den weißen Spargel dünn schälen, in 4 Portionen teilen und jede Portion mit Küchengarn zusammenbinden. In einen Spargeltopf etwa 1/3 Wasser einfüllen, Zucker und Saft einer ½ Zitrone zugeben, wenn das Wasser kocht, einen EL Salz zugeben, die Spargelpakete mit den Spitzen nach oben in den Einsatz stellen und in das kochende Wasser stellen. Deckel auf den Topf und die Hitze soweit reduzieren, daß der Spargel langsam dünstet. In 12 Min. sollte der I - Wahl Spargel gar - aber noch bißfest sein ( die Stangen sollten nicht schlaff von der Gabel hängen! )

Zubereitung der Eier Soße :

Geben Sie die 2 TL Senf und die 8 EL Weißweinessig in eine Glasschüssel. Schlagen Sie das Ganze mit einem Schneebesen gründlich durch. Weiter schlagen und die 8 EL Öl ( am Besten Olivenöl ) nacheinander zufügen. Mit Zitronensaft und Salz abschmecken. Den fein geschnittenen Schnittlauch unterrühren. Die gekochten Eier schälen und klein würfeln.

Den Spargel auf einer Platte anrichten, die Soße darüber verteilen und die gewürfelten Eier darüber streuen.

