



[Drucken](#)

Käse-Maultaschensuppe



Zutaten für 4 Personen

- 250 g Mehl
- etwas Mehl zum Ausrollen
- 3 kleine Eier
- 150 g Allgäuer Bergkäse
- 1 Bund Petersilie
- 2 Zweige Liebstöckel
- 100 g bayer. Frischkäse
- 150 g Pilze nach Saison
- 500 ml klare Fleischbrühe
- ½ Bund Schnittlauch
- Salz, Pfeffer und Muskat

Zubereitung:

1. Mehl mit den Eiern, einer Prise Salz und 1-2 EL Wasser zu einem weichen Nudelteig verkneten. Zugedeckt 20 Min. ruhen lassen. Den Bergkäse reiben. Petersilie und Liebstöckel waschen, trocknen und fein hacken. Den Bergkäse mit Frischkäse und den Kräutern verrühren. Die Käsemasse mit Salz, Pfeffer und Muskat abschmecken.
2. In einem großen Topf Salzwasser zum Kochen bringen. Maultaschenteig auf einer mit Mehl bestäubten Arbeitsfläche, oder mit einer Nudelmaschine, dünn ausrollen. Auf die Hälfte des Nudelteigs im Abstand von 2-3 cm jeweils einen gehäuften Teelöffel Käsefüllung setzen, die Zwischenräume mit einem feuchten Pinsel bestreichen und mit der zweiten Teighälfte zudecken. Teig andrücken, so dass möglichst wenig Luftblasen in den Maultaschen bleiben. Mit einem Teigrad ausschneiden. Die Pilze putzen und je nach Größe halbieren, vierteln oder in Scheiben schneiden.
3. Maultaschen in das kochende Wasser geben und bei geringer Hitze 5-6 Min. ziehen lassen. Fleischbrühe mit den Pilzen aufkochen. Schnittlauch waschen, trocknen und in dünne Röllchen schneiden.
4. Maultaschen aus dem Wasser heben, auf Teller verteilen, mit Brühe begießen und mit Schnittlauch bestreut servieren.

Tipp:

Das Rezept für unsere Maultäschle eignet sich sehr gut um Käsereste zu verarbeiten: Der Frischkäse bleibt dabei immer die Basis und wird mit aromatischem geriebenem oder gehacktem Käse ergänzt.