

Zoras vegane Maultaschen mit Topinambur-Kartoffelsalat

für 4 Personen



Für den Teig:

- 130 g Weizenvollkornmehl
- 80 g Mehl Typ 805
- 120 ml Wasser
- Salz

Alle Zutaten des Teigs zu einem recht festen, geschmeidigen Teig verkneten .

Für den Fond:

- 120 g Champignons, braun
- 2 Zwiebeln mit Schale
- 80 g Lauch
- 50 ml Sonnenblumenöl
- 15 g getrocknete Steinpilze
- 100 g Sellerie
- 30 ml Sojasauce
- 30 ml Weißweinessig

Für den Fond die Steinpilze in Wasser einweichen. Champignons vierteln, Zwiebeln in grobe Würfel schneiden, Sellerie schälen und ebenfalls würfeln. Das Öl in einem Topf erhitzen und die Pilze, Zwiebeln und Sellerie darin anbraten, bis das Gemüse etwas Farbe bekommen hat. Mit Sojasauce und Essig ablöschen und mit Wasser so weit auffüllen, bis das Gemüse bedeckt ist. Die Hälfte der Steinpilze ausdrücken und zur Brühe geben. Alles eine Stunde köcheln lassen. Das Gemüse passieren, den Fond mit Salz abschmecken.

Für die Füllung:

- 250 g veganes Sojahack
- 80 g veganer Speck
- 4 Stängel glatte Petersilie
- 4 Shiitake
- 1/2 Purple Haze Möhre
- 1 Zwiebel
- Öl
- 4 Zweige Majoran
- 40 g Hafer-Frischkäse Natur
- 20 g Haferflocken, körnig
- 150 g Blattspinat, TK - aufgetaut
- 6 Spritzer Worcestershiresauce
- 2 EL Hefeflocken
- 1 TL Senf
- Paprikapulver, geräuchert
- Salz
- Pfeffer
- 1 Bund Schnittlauch

Die glatte Petersilie und die übrige Hälfte Steinpilze hacken. Den Speck fein schneiden. Shiitake fein hacken, die 1/2 Möhre und die Zwiebel in feine Brunoise-Würfel schneiden. Shiitake, Möhre und Zwiebel in Öl leicht anschwitzen, abkühlen lassen und zum Sojahack geben. Majoran fein hacken und mit den übrigen Zutaten mit dem Hack vermengen.

Für die gerösteten Zwiebeln:

- 1 Zwiebel
- Etwas Mehl
- 1-2 EL Öl



Die Zwiebel in sehr feine Scheiben schneiden, am besten geht das mit einem Hobel. Die Scheiben etwas trocken tupfen, salzen und in Mehl wälzen. Danach vorsichtig abschütteln und in heißem Fett ausbacken, bis sie goldbraun sind. Alternativ kannst du die Zwiebeln auch super mit ein wenig Fett benetzen und in einem Airfryer knusprig ausbacken.

Den Teig mit einer Nudelmaschine oder per Hand in eine dünne Bahn ausrollen. Diese mit der Hackmasse bestreichen, das obere Drittel des Teiges dabei frei lassen und mit Wasser bepinseln.

Den Teig von unten nach oben der Länge nach aufrollen. Mit Hilfe eines Kochlöffels den Teigstrang in einzelne Taschen einteilen und diese mit einem Messer durchschneiden. Die Enden mit den Fingern noch einmal leicht zusammendrücken. Die Maultaschen nun in dem siedenden Sud für 15 Minuten garen lassen. Anschließend mit etwas Sud in einem tiefen Teller anrichten und ein paar der gerösteten Zwiebeln darauf anrichten. Wer mag, kann hier noch mit Schnittlauchröllchen dekorieren.

Für den Topinambur-Kartoffelsalat:

- 300 g festkochende Kartoffeln
- 300 g Topinambur
- 1 EL grober Senf
- 1 EL Honig
- Salz
- 1 Zitrone
- 100 g gemischte Samen und Nüssen, z.B. Walnusskerne, Leinsamen, Kürbiskerne
- 3-4 Zweige Majoran
- 50 ml Olivenöl
- 10 ml Leinöl
- Etwas Brühe/Fond
- 100 g Joghurt
- 5 Radieschen

Die Topinambur und Kartoffeln schälen und in gesalzenem Wasser garkochen. Anschließend abgießen und etwas abkühlen lassen. Einen Esslöffel groben Senf, mit etwas Honig, Salz, dem Saft und Abrieb einer Zitrone und dem Fond vermengen. Frischen Majoran grob zerhacken und ebenfalls dazugeben. Alles gut miteinander vermischen und langsam unter ständigem Rühren das Oliven- und Leinöl einarbeiten. Anschließend den Joghurt dazu geben. Die Kerne/Nüsse grob hacken und in einer Pfanne goldbraun rösten. Die Sauce zu den Kartoffeln und den Topinambur geben. Alles gut miteinander vermengen. Die Radieschen waschen, das Grün entfernen und in feine Scheiben schneiden. Den Salat auf einem großen Teller verteilen, darauf die Radieschen und die Nüsse platzieren. Das Radieschengrün in feine Streifen schneiden und ebenfalls darauf verteilen.