

# Maultaschen

## Und so geht's

- Als erstens Teig machen aus Mehl, Hefe und lauwarmem Wasser
- Dann den Teig 1h an der Wärme ruhen lassen
- dann die Gewürze zum Hackfleisch hinzugeben (Paprika, Ingwer, Sojasauce und Sesamöl)
- Chinakohl in kleine Stücke schneiden und zur Masse geben
- Lauchzwiebel fein schneiden und ebenfalls beifügen
- den Teig 5mm dick ausrollen und in faustgrosse Stücke schneiden
- Masse auf Teigstücke verteilen und Teigstücke zudrehen, sodass Taschen entstehen
- Taschen ca. 10 Minuten in heissem Wasser kochen.

## Zutaten

- 250g Mehl
- 1 Tüte Trockenhefe
- 2 Tassen lauwarmes Wasser
- Ingwer,
- Sojasauce und Sesamöl
- 1 Packung Hackfleisch
- 1 Lauchzwiebel
- 1 Chinakohl ganz

