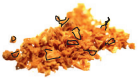
MAULTASCHENPFANNE

MACH'S SCHWÄBISCH

MAULTASCHEN

ZWIEBELN

KNOBLAUCH



RÖSTZWIEBELN

PFEFFER

TOMATEN

REZEPTE MIT

GELINGEN IMMER

FÜR 2 PERSONEN BRAUCHT MAN:

- Brasch Salat-Sauce – 3 bis 4 EL (nach Belieben)
- Maultaschen – 4 bis 6 Stück (je nach Hunger)
- Zwiebeln – 1 oder 2 große Zwiebeln
- Knoblauch – 1 Zehe (oder mehr)
- Röstzwiebeln – 1 Hand voll
- Feldsalat – wenige Blätter zum Garnieren
- Tomaten – Mini Rispentomaten zum Garnieren
- Rapsöl oder Butterschmalz – zum Anbraten
- Salz / Pfeffer – zum Abschmecken
- Bouillon – zum Kochen der Maultaschen

Wir wünschen guten Appetit!

SO GEHTS:

1. Die Maultaschen (vegetarisch oder mit Fleisch) in der Bouillon erhitzen und kurz ziehen lassen.
2. Den Feldsalat sowie die Tomaten waschen und auf dem Teller anrichten.
3. Die Zwiebeln in gleichmäßige Ringe schneiden und in Rapsöl oder Butterschmalz anschwitzen.
4. Die Maultaschen abtropfen und am Stück oder in mittelgroßen Streifen den Zwiebeln zugeben und goldbraun anbraten.
5. Den Knoblauch bei schwächerer Hitze beimengen.
6. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.
7. Mit dem Feldsalat und den Tomaten anrichten und mit Röstzwiebeln bestreuen.
8. Das Tellergericht mit Brasch Salat-Sauce nach Belieben verfeinern und sofort genießen.