

Maultaschen aufgebraten mit Rührei und Salaten

Zutaten für 2 Portionen:

3 – 4 große Maultaschen
nach unserem Grundrezept
2 Eier
4 EL Sahne
2 EL gehackte Blatt Petersilie
1 EL Schnittlauchröllchen
Salz
Pfeffer (wer mag)
Butter oder Bratöl

Salat:

Blattsalat grün, rot
Rucola
Gurke
Karotte
Minitomaten

Für das Dressing :

2 EL Balsamico bianco (Mazzetti)
Saft einer halben Zitrone
2 EL Olivenöl extra
1 Prise Meersalz
1 Prise Zucker

Zubereitung:

Die Maultaschen rechtzeitig aus dem Gefrierschrank holen und langsam auftauen lassen.

Die Salate waschen, verlesen zerzupfen. Die Karotte schälen, vierteln und in dünne Scheiben schneiden. Die Minitomaten waschen und vierteln. Die Gurke schälen und in dünne Scheiben schneiden. Das Dressing mit einem Schneebesen schaumig rühren und mit dem Salat vermischen.

Die aufgetauten Maultaschen abtrocknen, in 2 cm breite Streifen schneiden und in der Butter braten. Die Eier mit der Sahne in einer Schüssel verquirlen, mit Salz und Pfeffer würzen und zu den Maultaschenstreifen geben. Mit dem Pfannenwender gut umrühren damit es nicht so große Rührei-Stücke gibt.

Die aufgebratenen Maultaschen mit Rührei mit der gehackten Blatt Petersilie und den Schnittlauchröllchen bestreuen und mit dem Salat servieren.

Guten Appetit wünschen die Aalener Kochbären.

