

Gebackene - Maultaschen

Kategorien: Maultaschen, Küche

Zutaten für: 2 Portionen

2	Pack. Maultaschen (je 6 Stück)
1	Ltr. Gemüsebrühe
1	groß. Zwiebel(n)
3	Ei(er)
	Salz und Pfeffer
	Paprikapulver
	Sehr deftig

Anleitung:

Die Maultaschen in der Gemüsebrühe ziehen lassen. 10 Minuten reichen dazu völlig aus. Die Maultaschen aus der Brühe nehmen und halbieren. In der Zwischenzeit die Zwiebel in feine Streifen schneiden und in einer großen Pfanne mit erhitztem Öl bereits andünsten. Die halbierten Maultaschen dazugeben und braten. Nach Belieben mit Salz, Pfeffer und Paprikapulver würzen. 1-2 Schöpfkellen von der Gemüsebrühe zum Ablöschen an die Maultaschen geben und einziehen lassen. Die Maultaschen sollen einen schönen Glanz bekommen und nicht zu trocken werden. Währenddessen 3 Spiegeleier braten und würzen. Die Maultaschen mit den Zwiebeln auf einen Teller geben und jeweils ein Spiegelei obendrauf geben. Dazu schmeckt Kartoffelsalat (darf nicht mit Mayonnaise angemacht sein) oder Bratkartoffeln.

Zubereitungszeit: 30 Min.

Schwierigkeitsgrad: simpel

Brennwert p. P.: keine Angabe