

Kokos - Maultaschen

Kategorien: Maultaschen, Küche

Zutaten für: 3 Portionen

1	Pack.	Maultaschen
1	Dose	Kokosmilch
	Einige	Cocktailtomaten
	Etwas	Öl

Anleitung:

Schnelle Maultaschen in Kokosmilch, schmecken fruchtig asiatisch Die Maultaschen in mundgerechte Stücke schneiden. Die Tomaten waschen und halbieren. Zusammen in etwas Öl in der Pfanne anbraten. Ich empfehle, die Tomaten ca. zwei Minuten später in die Pfanne zu geben. Wenn die Maultaschen eine schöne Farbe bekommen haben, wird die Kokosmilch mit in die Pfanne gegeben. Es genügt, wenn man eine normalgroße Pfanne ca. 1/3 mit Kokosmilch auffüllt. Etwa 2 - 3 Minuten unter gelegentlichem Rühren in der Pfanne belassen. Dann warm servieren.

Zubereitungszeit: 10 Min.

Schwierigkeitsgrad: simpel

Brennwert p. P.: keine Angabe