

## Lauwarmer Salat von Geb. Maultaschen Mit....

Kategorien: Maultaschen, Küche

Zutaten für: 4 Portion(en)

		Sherry-Paprika-Dressing
8	Stücke	Maultaschen á ca. 60 g
3	Essl.	Rapsöl
3	Essl.	Sherry-Essig von Hengstenberg
150	Gramm	Feldsalat
10	Stücke	Radieschen
1	Prise	Salz
1	Prise	Pfeffer
50	Gramm	Fein gewürfelte rote Paprikaschoten
50	Gramm	Fein gewürfelte grüne Paprikaschoten
40	Gramm	Frühlingszwiebel, fein geschnitten

### Anleitung:

Lauwarmer Salat von gebratenen Maultaschen mit Sherry-Paprika-Dressing

Die Maultaschen quer in Scheiben schneiden. Den Feldsalat putzen, waschen und gut abtropfen lassen. Die geputzten Radieschen in Scheiben schneiden. Für das Dressing 2 EL Essig, Salz und Pfeffer in eine Schüssel geben, solange miteinander verrühren, bis das Salz sich aufgelöst hat. Paprikawürfel, Frühlingszwiebel und Öl zugeben und unterrühren. Das Öl in einer Pfanne erhitzen die Maultaschenscheiben zugeben und unter mehrmaligem Wenden knusprig braten, salzen und pfeffern und mit einem Spritzer Essig ablöschen. Feldsalat mit den Radieschen und den gebratenen Maultaschen dekorativ auf 4 Tellern anrichten. Mit dem Dressing beträufeln und servieren. (Foto + Rezept: Hengstenberg) einfache Zubereitung

Zubereitungszeit 25 Minute(n)