

Maultaschen - Rezepte

Kategorien: Maultaschen

Zutaten für: 4 Portionen

3		Zwiebeln
1	Teel.	Milch
250	Gramm	Kräuterfrischkäse
8-10		(grosse) Maultaschen

Anleitung:

Die Maultaschen gibt man für ca. 20 Minuten in die leicht simmernde (nicht kochende) Fleischbrühe. In dieser Zeit schnippelt man die Zwiebeln und dünstet sie in Butter an. Dazu kommt dann der Frischkäse und die Milch. Alles verrühren und mit viel Thymian, Salz und Pfeffer abschmecken. Zum Schluss legt man in den Mampf die Maultaschen und serviert, wie in Studentenhaushalten so üblich, direkt aus der Pfanne.