

Maultaschen mit Paprika, Nüssen, Ananas und Käse

Kategorien: Mehlspeisen, Nudeln, Küche, Maultaschen

Zutaten für: 4 Portionen

12		Maultaschen
2	Ltr.	Rinderbouillon
2		Rote Paprikaschoten
2		Gruene Paprikaschoten
2		Gelbe Paprikaschoten
50	Gramm	Butter; (1)
80	Gramm	Butter; (2)
160	Gramm	Nuesse; nach Wahl (Hasel- Erd-, Walnuesse u.a.) Salz, Pfeffer
4	Scheiben	Ananas
2 1/2	Essl.	Rosinen
200	Gramm	Kaese, gerieben
1	Handvoll	Petersilie

Anleitung:

Maultaschen in heisser Rinderbouillon 10-15 Minuten ziehen lassen. Paprikaschoten in Streifen schneiden, Kerne entfernen und in Butter (1) kurz anduensten. Salz und Pfeffer dazugeben und kurz durchruehren. Nuesse grob hacken und in Butter (2) gut anroesten. Danach vom Feuer Nehmen und Ananas, in Stuecke geschnitten, dazugeben, dann noch einmal Kurz auf das Feuer stellen und etwas braeunen lassen. Vom Feuer Nehmen, Rosinen dazugeben und unter die warmen Paprikaschoten ziehen. Maultaschen aus der heissen Bruehe nehmen und portionsweise auf tiefe Teller verteilen. Das Gemuese daruebergeben. Kaese darueber streuen, Teller in die vorgeheizte Backroehre schieben, bis der der Kaese Zerlaufen ist. Vor dem Servieren mit Petersilie bestreuen. Als Getraenk ein Glas trockener Weisswein und zum Nachtsch Vanille-Eis Mit Früchten aus dem Rumtopf.

Und: Kommet glei noch em Kaffee, no koennet r zom Nachtsessa wieder Drhoim sei'.

Oder: Liaber dr Maga verrenka, als em Wirt ebbas schenka.