

Professorenvesper - Maultaschen auf Tomaten mit Eiern

Kategorien: Maultaschen

Zutaten für: 4 Portionen

4		Tomaten
12		Eier
1	Spur	Muskat
2	Ltr.	Rinderbouillon
1	Spur	Salz
1	Handvoll	Petersilie
12		Maultaschen

Anleitung:

Maultaschen in heisser Rinderbouillon 10 Minuten ziehen lassen. Frische Tomaten in Scheiben schneiden und in eine beliebige feuerfeste Form oder in Portionenformen geben. Prise Salz, Pfeffer und Rosmarin daraufstreuen und ca. 5 Minuten in den vorgeheizten Backofen schieben. Maultaschen aus der heissen Brühe nehmen und auf die Tomaten legen. Eier kurz schaumig rühren, Salz und Pfeffer und Petersilie dazugeben und gleichmässig auf die Maultaschen verteilen. Etwas Muskat darüberstreuen. In den heissen Backofen schieben und nach 5-10 Minuten, nachdem die Eier aufgegangen sind, herausnehmen und schnell servieren. Dazu eine Salatplatte oder Kartoffelsalat, als Getränk einen hellen Rotwein oder Rose und als Nachtisch eingemachte Kirschen mit einem Sahnetupfen.

Und bedenkt dabei: Viel essa isch koi Konst, aber viel schaffa.