




# Geschmelzte Maultaschen mit Feldsalat

 Zeit gesamt  
25min

 Zubereitungszeit  
25min

 Schwierigkeit  
Einfach



## Zutaten

für 4 Portionen

Gemüsezwiebeln	2 St.
Butter	6 EL
Muskatnuss, gemahlen	
Salz	
Pfeffer, schwarz	
Maultaschen mit Schwein	800 g
Süßer Senf	1 EL
Honig	1 EL
Öl	2 EL
Essig	2 EL
Wasser	2 EL
Birnen	1 St.
Feldsalat	250 g

## Zubereitung

 Küchenutensilien

große Schüssel, großer Topf mit Deckel, Schaumlöffel

1. Zwiebeln halbieren, schälen und in ca. 0,5 cm große Stücke würfeln. In einem Topf 6 EL Butter auf mittlerer Stufe schmelzen lassen und Zwiebeln darin unter gelegentlichem Rühren zugedeckt ca. 15 Min. garen. Muskatnuss hinzugeben und mit Salz und Pfeffer abschmecken.
2. In einem großen Topf ca. 4 l Salzwasser aufkochen, Maultaschen zugeben und ca. 10 Min. gar ziehen lassen. In einer Schüssel süßen Senf, Honig, 2 EL Öl, 2 EL Essig und 2 EL Wasser gut verquirlen und mit Salz und Pfeffer abschmecken.
3. Birnen waschen, vierteln, entkernen und in ca. 0,5 cm große Stücke würfeln. Feldsalat waschen und trocken schütteln. Salat und Birne zum Dressing geben und vorsichtig vermengen.
4. Maultaschen mit einem Schaumlöffel aus dem Salzwasser entnehmen und auf Teller verteilen. Zwiebeln darübergeben und mit Feldsalat servieren.

Guten Appetit

## Nährwerte (pro Portion)

Kaloriengehalt 653 kcal

---

Kohlenhydrate 66 g

---

Eiweiß 24 g

---

Ballaststoffe 6 g

---

Fette 33 g

---