



# Geschmelzte Maultaschen mit fruchtigem Feldsalat in Honig-Senf-Dressing

 Dauer  
25 min.

 Schwierigkeit  
Einfach



## Zutaten

für 4 Portionen

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

## Zubereitung

Zwiebeln halbieren, schälen und ca. 0,5 cm klein würfeln. In einem Topf 6 EL Butter auf mittlerer Stufe schmelzen lassen und Zwiebeln darin unter gelegentlichem Rühren zugedeckt ca. 15 Min. garen. Muskat hinzugeben und mit Salz und Pfeffer abschmecken.

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.

Birnen waschen, vierteln, entkernen und ca. 0,5 cm fein würfeln. Feldsalat waschen und trockenschütteln. Salat und Birne zum Dressing geben und vorsichtig vermengen.

Maultaschen mit einem Schaumlöffel aus dem Salzwasser entnehmen und auf Teller verteilen. Zwiebeln darübergeben und mit Feldsalat servieren.

Guten Appetit

## Nährwerte (pro Portion)

Kaloriengehalt	753 kcal		
Kohlenhydrate	68 g	Ballaststoff	6 g
Eiweiß	24 g	Fette	43 g