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