

Kasseler-Bohnen-Pfanne und Gemüsemaultaschen

Zeit gesamt
35min



Zubereitungszeit 35min

80 g





Zutaten

Röstzwiebeln

tur 4 Portionen	
Buschbohnen	400 g
Salz	
Kasseler, am Stück	450 g
Zwiebeln, gelb	2 St.
Petersilie, frisch	25 g
Gemüsemaultaschen	400 g
Öl	1 EL
Pfeffer, schwarz gemahlen	

Zubereitung



Küchenutensilien

großer Topf mit Deckel, große Pfanne, Sieb

- 1. Bohnen waschen, die Enden entfernen und Bohnen halbieren. In einem großen Topf ca. 2 I Salzwasser aufkochen und die Bohnen darin ca. 10 Min. bissfest garen.
- 2. Inzwischen Kasseler abwaschen, trocken tupfen und grob würfeln. Zwiebel halbieren, schälen und fein würfeln. Petersilie waschen, trocken schütteln, Blätter von den Stielen zupfen und fein hacken.
- 3. Bohnen mit einem Schaumlöffel herausnehmen und in einem Sieb abtropfen lassen. Zum Kochwasser ca. 1 I heißes Wasser hinzufügen und die Maultaschen auf mittlerer Stufe darin für ca. 10 Min. erhitzen.
- 4. In einer Pfanne 1 EL Öl und 1 EL Butter auf mittlerer Stufe erhitzen. Zwiebelwürfel ca.
- 2 Min. glasig anschwitzen, Bohnen und Kasselerwürfel hinzufügen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken, Petersilie untermischen und zugedeckt ca. 6 Min. garen.
- 5. Kassler-Bohnen-Pfanne auf Teller verteilen, Gemüsemaultaschen aus dem Wasser nehmen und daneben anrichten. Röstzwiebeln über die Maultaschen streuen und servieren.

Guten Appetit!

Nährwerte (pro Portion)

Kaloriengehalt	463 kcal
Kohlenhydrate	55 g
Eiweiß	29 g
Ballaststoffe	7 g
Fette	15 g