



Kasseler-Bohnen-Pfanne und Gemüsemaultaschen

Zeit gesamt
🕒 35min

Zubereitungszeit
🍲 35min

Schwierigkeit
👨‍🍳 Einfach



Zutaten

für 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	
Röstzwiebeln	80 g

Zubereitung



Küchenutensilien

großer Topf mit Deckel, große Pfanne, Sieb

1. Bohnen waschen, die Enden entfernen und Bohnen halbieren. In einem großen Topf ca. 2 l 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 l 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