# Klassische Maultaschen an Spinatsoße mit Speck zu Birne mit Röstzwiebeln

Zeit gesamt
35min

Zubereitungszeit
35min

Schwierigkeit
Einfach

## Zutaten

für 4 Portionen

| | |
|---|---|
| Birnen | 2 St. |
| Zwiebeln, gelb | 2 St. |
| Öl | 4 EL |
| Speckstreifen | 125 g |
| Blattspinat | 600 g |
| Essig | 1 EL |
| Schlagsahne | 200 ml |
| Süßer Senf | 3 EL |
| Salz | |
| Pfeffer, schwarz | |
| Schwäbische Maultaschen | 720 g |
| Röstzwiebeln | 4 EL |

## Zubereitung

Küchenutensilien

mittlerer Topf mit Deckel, große Pfanne, Sieb, Salatschleuder

1. Birnen schälen, vierteln, entkernen und klein würfeln. Zwiebeln halbieren, schälen und fein würfeln.

2. In einem Topf 1 EL Öl auf mittlerer Stufe erhitzen und darin Speck und Zwiebeln ca. 3–4 Min. anbraten. Birnenwürfel zugeben und ca. 3 Min. mitbraten.

3. Derweil Spinat waschen, trocken schleudern und ggf. größere Stiele entfernen. Birnen-Speck-Mischung mit Essig und Schlagsahne ablöschen, aufkochen und ca. 2–3 Min. sämig einköcheln.

4. Spinat zugeben und mit geschlossenem Deckel ca. 2 Min. zusammenfallen lassen. Dabei hin und wieder mit einem Kochlöffel umrühren. Mit süßem Senf, Salz und Pfeffer abschmecken und zugedeckt warm halten.

5. Maultaschen in ca. 1–2 cm dünne Streifen schneiden. In einer Pfanne 3 EL Öl auf mittlerer Stufe erhitzen und die Maultaschen darin ca. 3 Min. goldbraun anbraten.

6. Maultaschen mit Birnen-Spinatsoße auf Tellern anrichten und mit Röstzwiebeln bestreut servieren.

Guten Appetit!

Tipp: Als Variation kannst du kurz vor Ende der Bratzeit ein geschlagenes Ei zu den Maultaschen geben. Das Ei dafür in einer Schüssel grob vermischen, etwas salzen und in der Pfanne unter Rühren stocken lassen.

## Nährwerte (pro Portion)

| | |
|---|---|
| Kaloriengehalt | 819 kcal |
| Kohlenhydrate | 92 g |
| Eiweiß | 26 g |
| Ballaststoffe | 6 g |
| Fette | 38 g |