




Mit Gemüse gefüllte Maultaschen an Radieschen- Kartoffelsalat mit Röstzwiebeln



 Zeit gesamt
35min

 Zubereitungszeit
35min

 Schwierigkeit
Einfach

Zutaten

für 4 Portionen

Kartoffeln, vorw. festk.	1 kg
Salz	
Eier	2 St.
Joghurt, natur	250 g
Mayonnaise	4 EL
Senf	2 TL
Essig	4 EL
Zucker	
Pfeffer, schwarz	
Petersilie, frisch	20 g
Radieschen	1 Bund
Gemüsemaultaschen	720 g
Röstzwiebeln	4 EL

Zubereitung

 Küchenutensilien

große Schüssel, mittlerer Topf, Schaumlöffel

1. Kartoffeln waschen, schälen und die größeren Kartoffeln halbieren, sodass alle Kartoffeln ungefähr die gleiche Größe haben.
2. Kartoffeln in einem Topf mit Salzwasser bedeckt zum Kochen bringen und zugedeckt auf mittlerer Stufe ca. 18 Min. garen. Kartoffeln anschließend mit einem Schaumlöffel aus dem Wasser nehmen und zum Auskühlen ausgebreitet beiseitestellen. Das Ei in das Kochwasser geben, für ca. 7 Min. auf mittlerer Stufe hart kochen und anschließend unter kaltem Wasser abschrecken.
3. In der Zwischenzeit in einer Schüssel Joghurt, Mayonnaise, Senf, 4 EL Essig, Zucker, Salz und Pfeffer zu einem Dressing verrühren.
4. Petersilie waschen, trocken schütteln, die Blätter von den Stielen zupfen und grob hacken. Radieschen waschen, Enden entfernen, längs halbieren und Hälften in feine Scheiben schneiden. Eier schälen und würfeln. Petersilie, Radieschen und Ei zum Dressing geben.
5. In einem Topf ca. 3 l Salzwasser aufkochen, Maultaschen hinzugeben und auf niedrigster Stufe ca. 10 Min. darin erwärmen. Kartoffeln in ca. 0,5 cm feine Scheiben schneiden und unter das Dressing heben.

6. Kartoffelsalat mit Salz und Pfeffer abschmecken und auf Tellern verteilen.
Maultaschen mit einem Schaumlöffel aus dem Salzwasser nehmen, auf dem Radieschen-Kartoffel-Salat verteilen, Röstzwiebeln darübergeben und servieren.

Guten Appetit!

Tipp: Falls der Kartoffelsalat zu fest geworden ist, weil er zu viel Flüssigkeit aufgenommen hat, kannst du zum Auflockern einfach noch etwas vom Kochwasser der Maultaschen dazugeben.

Nährwerte (pro Portion)

Kaloriengehalt	743 kcal		
Kohlenhydrate	103 g	Ballaststoffe	9 g
Eiweiß	27 g	Fette	24 g