Vegane Maultaschen mit schwäbischem Kartoffel-Gurken-Salat und geschmelzten Zwiebeln



Zeit gesamt
1h 10min

Zubereitungszeit
35min

Schwierigkeit
Einfach

Zutaten

für 4 Portionen

Kartoffeln, vorw. festk.	1 kg
Gemüsebrühe	250 ml
Zwiebeln, rot	5 St.
Öl	5 EL
Salz	
Essig	3 EL
Vemondo vegane Maultaschen	600 g
Schnittlauch, frisch	1 Bund
Salatgurken	1 St.
Radieschen	1 Bund
Senf	1 EL
Pfeffer, schwarz	

Zubereitung

Küchenutensilien

kleine Schüssel, große Schüssel, mittlerer Topf, kleine Pfanne, Sieb

1. Kartoffeln waschen und in einem Topf mit Salzwasser bedeckt zum Kochen bringen. Ca. 20–25 Min. weich garen. In einem weiteren Topf Brühe ggf. anrühren und aufkochen.

2. In der Zwischenzeit Zwiebeln halbieren und schälen. Eine Zwiebel fein würfeln und beiseitestellen. Übrige Zwiebeln in Streifen schneiden. In einer Pfanne 2 EL Öl auf niedriger bis mittlerer Stufe erhitzen und Zwiebelstreifen darin mit einer Prise Salz ca. 15 Min. weich dünsten.

3. Kartoffeln abgießen, kurz abkühlen lassen, pellen und in dünne Scheiben schneiden. In einer Schüssel die noch lauwarmen Kartoffelscheiben mit heißer Brühe und 3 EL Essig übergießen und ca. 30 Min. ziehen lassen.

4. Währenddessen in einem Topf ca. 2 l Salzwasser zum Kochen bringen. Maultaschen ins Wasser geben, nicht mehr kochen lassen und ca. 6–8 Min. auf niedriger Stufe ziehen lassen.

5. Schnittlauch waschen, trocken schütteln und in feine Röllchen schneiden. Gurken schälen, längs vierteln, Kerngehäuse entfernen und in ca. 1 cm breite Stücke schneiden.

Radieschen waschen, Enden entfernen und in Scheiben schneiden.

6. Senf, 3 Öl, Gurken, Radieschen, Schnittlauch und Zwiebelwürfel unter den Salat heben. Salat mit Salz, Pfeffer und Essig abschmecken. Maultaschen aus dem Wasser nehmen, kurz abtropfen und mit Kartoffelsalat auf Teller anrichten. Geschmelzte Zwiebeln auf die Maultaschen geben und servieren.

Guten Appetit!

Nährwerte (pro Portion)

Kaloriengehalt	642 kcal
Kohlenhydrate	105 g
Eiweiß	21 g
Ballaststoffe	7 g
Fette	15 g