



Maultaschen-Salat

Maultaschen-Salat mit Schnittlauch-Vinaigrette

Zubereitungszeit: ca. 30 Minuten

Zubereitung:

1. Vorweg die Essigsorten, den Senf und den Zitronensaft gut verrühren. Die beiden Ölsorten unter Rühren unterschlagen, den Schnittlauch in kleine Röllchen schneiden und ebenso hinzufügen und die Vinaigrette mit Salz und Pfeffer abschmecken.
2. Die Maultaschen in dünne Scheiben schneiden, etwas Olivenöl in einer beschichteten Pfanne geben und die Maultaschen bei mittlerer Hitze von beiden Seiten für je ca. 1 Minute anbraten, herausnehmen und bei Seite stellen.
3. Den Rucola, Paprika waschen und in dünne Streifen schneiden. Die Mozzarella Kugeln nach Wunsch halbieren und die Tomate in dünne Streifen schneiden. Die Gurke waschen, halbieren und in Scheiben schneiden.
4. Die Schalotten Würfel in die Pfanne geben und ca. 1 Minute andünsten, mit Balsamico ablöschen und aus der Pfanne geben.
5. Abschließend die Maultaschen, Paprikastreifen, den Rucola und den Mozzarella sowie die Tomaten gleichmäßig auf 6 Gläser verteilen und mit der Vinaigrette beträufeln und nach Wunsch mit den Balsamico Zwiebeln garnieren.

Hinweis:

Wer es vegetarisch mag greift einfach auf unsere Gemüse-Maultaschen zurück.



Zutaten:

Zutaten für 6 Gläser

- 4 Settele Maultaschen „Unsere Besten“
- 60g Rucola
- 1 Mini-Gurke
- 100g Paprika
- 18 Mini Mozzarella Kugeln
- 2 kleine Schalotten
- 1/2 EL Olivenöl
- 1 Schuss Balsamico
- 120g getrocknete Tomaten
- Salz, Pfeffer

