



Rustikale Pfanne

Wirtshaus Maultaschen mit Rosenkohl und Pilzen

Zubereitungszeit: ca. 15 Minuten

Zubereitung:

1. Rosenkohl und Pilze putzen, die Zwiebeln schälen. Den Rosenkohl halbieren, die Pilze in Scheiben und die Zwiebeln in Streifen schneiden.
2. Öl in einer Pfanne erhitzen und die Zwiebel darin glasig dünsten. Dann den halbierten Rosenkohl und die Pilzscheiben dazugeben und alles goldbraun braten.
3. Die Wirtshaus-Maultaschen mit in die Pfanne legen und gut anbräunen. Alternativ können die Maultaschen auch in Scheiben geschnitten werden.
4. Abschließend mit Salz und Pfeffer würzen und frische Petersilie darüber geben.

Tipp:

Wer keinen Rosenkohl mag, kann auch gut Weißkohl oder Lauch verwenden.



Zutaten:

Zutaten für 2 Personen

- 1 Packung Settele Wirtshaus-Maultaschen 400g
- 1-2 EL Öl
- 1-2 Zwiebeln
- 200g Champignons
- 200g Rosenkohl
- Salz, Pfeffer
- 1-2 EL Petersilie

