



maultaschen- Gemüsepfanne



Video
momlife.cooking



Maultaschen-Gemüsepfanne

Zubereitungszeit 30 – 40 Minuten

Zutaten für 4 Personen:

Für die Maultaschen-Gemüsepfanne:

800 g Maultaschen von
Schmälzle
1 rote Zwiebel
1 Zucchini
2 Karotten
250 g Champignons
1 Hand voll Kirschtomaten
40 g Butter
Salz, Pfeffer

Für die Schnittlauch-Käsesoße:

20 g Butter
1–2 Zwiebeln
1 Knoblauchzehe
200 ml Schlagsahne
100 ml Milch
100 ml Gemüsebrühe
100 g geriebener Emmentaler
1–2 TL Speisestärke
1 kleiner Bund Schnittlauch
Salz, Pfeffer, 1 Prise frisch geriebene Muskatnuss

Zubereitung:

Die **Maultaschen** in heißem Salzwasser 8 Min. garziehen lassen, abgießen und halbieren. 20 g Butter in einer Pfanne zerlassen, darin die Maultaschen rundum anbraten, warmstellen. Zwiebel in halbe Ringe schneiden. Zucchini halbieren und kleinschneiden. Die Karotten schälen und mit dem Sparschäler in feine Streifen schneiden. Die Champignons putzen und in Scheiben schneiden. Die restliche Butter in einer Pfanne zerlassen. Das Gemüse zugeben und bei mittlerer Hitze 4–5 Min. leicht anbraten. Mit Salz und Pfeffer würzen. Die Maultaschen zugeben.

Für die **Soße** die Butter in einem Topf zerlassen. Die Zwiebel fein würfeln, den Knoblauch fein zerkleinern, beides in der Butter glasig andünsten. Mit Sahne, Milch und Gemüsebrühe ablöschen und ca. 10 Min. einkochen lassen. Die Speisestärke mit etwas kaltem Wasser anrühren. Die Soße mit der Stärke andicken und aufkochen lassen. Käse, Salz, Pfeffer und Muskatnuss zugeben und gut verrühren. Evtl. noch etwas Flüssigkeit zugeben, bis die gewünschte Konsistenz erreicht ist. Schnittlauch in feine Ringe schneiden und vor dem Servieren in die Soße geben. Die Soße über den Maultaschen verteilen, die Kirschtomaten ggf. halbieren und zur Dekoration über dem Gericht anrichten. **Guten Appetit!**

Mehr frische Ideen bei: www.schmaelzle.de