Geschmälzte Maultaschen mit Romana-Salat

Maultaschen mit Zwiebeln

Da ich jetzt auf tiefgefrorene, frische Maultaschen zurückgreifen kann, jetzt eine weitere schwäbische Spezialität, wie man diese zubereitet.

Zutaten für 1 Person:

- 8–10 Maultaschen
- 1 Mini-Romana-Salat
- 1 große Zwiebel
- Salz
- Pfeffer
- scharfes Paprikapulver
- Butter

Zutaten für das Dressing:

- 1 EL Olivenöl

- 3 EL Codimento Balsamico
- Zucker
- Salz
- Pfeffer

Zubereitungszeit: Vorbereitungszeit 15 Min. | Garzeit 15 Min.

Olivenöl und Essig in eine kleine Schale geben und mit einer Prise Zucker, etwas Salz und Pfeffer abschmecken. Den Salat in grobe Stücke schneiden und in eine Schüssel geben.

Maultaschen frisch zubereiten oder frische, tiefgefrorene verwenden. Zwiebel schälen und in Ringe schneiden. Butter in einer Pfanne erhitzen und die Zwiebeln anbraten, bis sie etwas Farbe haben. Mit Salz, Pfeffer und Paprikapulver würzen. Währenddessen Maultaschen in Brühe erhitzen, dann kurz in die Pfanne geben und in der Butter mitschwenken.

Maultaschen herausnehmen, auf einem Teller anrichten, die Zwiebeln darauf geben und etwas von der Butter darüber gießen. Das Dressing über den Salat geben und alles zusammen servieren.