Gebratene Maultaschen

Ein schnelles Abendessen, mit Parmesan garniert

Ein schnelles Abendessen. Bei den Maultaschen habe ich auf fertig zubereitete vom Supermarkt zurückgegriffen. Verfeinert mit Schalotte, Knoblauch und Speck. Ein wenig Farbe und Schärfe liefert eine grüne Jalapeño. Und Aroma frischer Rosmarin. Dazu ein wenig Zitronensaft. Das Ganze wird abgerundet mit frisch geriebenem Parmesan.

Zutaten für 1 Person:

- 300 g Maultaschen
- 50 g Speck
- 1 Schalotte
- 2 Knoblauchzehen
- 1 grüne Jalapeño
- 1 Zweig Rosmarin
- ¼ Zitrone (Saft)
- Salz
- schwarzer Pfeffer

- Butter
- Parmesan

Zubereitungszeit: Vorbereitungszeit 10 Min. | Garzeit 5 Min.

Speck in kurze Streifen schneiden. Schalotte und Knoblauchzehen schälen. Schalotte quer in Ringe schneiden, Knoblauch kleinschneiden. Jalapeño in Ringe schneiden. Maultaschen in Streifen schneiden. Blättchen vom Rosmarin abzupfen und kleinwiegen.

Butter in einer Pfanne erhitzen, Maultaschen, Speck, Schalotte, Knoblauch und Jalapeño hineingeben und alles einige Minuten kräftig anbraten. Rosmarin hinzugeben und alles etwas vermengen. Mit Salz und Pfeffer würzen. Auf einen Teller geben, etwas Zitronensaft darüber träufeln und frisch geriebenen Parmesan darüber geben.