Maultaschen-Gemüse-Speck-Pfanne



Mit Maultaschen und Gemüse
Ein einfaches Pfannengericht. Sie können sicherlich solch ein Rezept ab und zu auch gut verwenden.

Sie benötigen nur Maultaschen, dieses Mal nicht selbst zubereitet, sondern ein gutes Produkt aus der Packung. Dazu diverses Gemüse, das Sie nur in grobe Stücke schneiden. Dann noch etwas Speck.

Es wird alles einige Minuten in der Pfanne angebraten. Schon haben Sie ein leckeres, frisches, Gericht aus der Pfanne, das wirklich sehr gut mundet.

Für 2 Personen:

- 800 g Maultaschen (2 Packungen à 400 g, 8 Stück)

- 1 gelbe Paprika
- 1 kleine Aubergine
- ein Stück durchwachsener Bauchspeck
- 6 Rispentomaten
- Salz
- schwarzer Pfeffer
- Zucker
- Rapsöl

Zubereitungszeit: Vorbereitungszeit 10 Min. | Garzeit 15 Min.



Alles gebraten aus der Pfanne
Maultaschen in grobe Stücke schneiden.

Gemüse putzen und ebenfalls in grobe Stücke schneiden.

Bauchspeck in schmale, kurze Streifen schneiden.

Öl in einer großen Pfanne erhitzen und Maultaschen, Gemüse und Speck darin mehrere Minuten kross und knusprig anbraten. Dabei des Öfteren mit dem Kochlöffel umrühren.

Mit Salz, Pfeffer und einer Prise Zucker würzen.

Auf zwei tiefe Teller verteilen. Servieren. Guten Appetit!