

FrISChe Maultaschen mit Champignon-Sauce



Maultaschen mit Champignons

Schnelle Küche. Aus Ermangelung an frischen Champignons diesmal solche aus der Dose. Zusammen mit Schalotten und Wurzelgrün, in ein wenig Brühe, diese mit Mehl andickt, und kräftig gewürzt. Mit frischen Maultaschen, die noch im Tiefkühlschrank lagen und nur einige Minuten in Brühe erhitzt wurden.

Zutaten für 1 Person:

- 10–12 Maultaschen
- 2 Schalotten
- 170 g geschnittene Champignons (Dose)
- 1 l Gemüsebrühe
- $\frac{1}{2}$ TL Aceto Balsamico di Modena
- 1 TL getrocknetes Wurzelgrün
- $\frac{1}{2}$ EL Mehl

- Paprikapulver
- Salz
- Pfeffer
- Öl

Zubereitungszeit: Vorbereitungszeit 5 Min. | Garzeit 10 Min.

Schalotten schälen und kleinschneiden. Brühe in einem Topf erhitzen. Öl in einem kleinen Topf erhitzen und Schalotten darin anbraten. Champignons hinzugeben und mit anbraten. Mit 2 Schöpflöffeln Brühe ablöschen, Rotweinessig hinzugeben und Wurzelgrün. Verrühren und etwas köcheln lassen. Währenddessen die aufgetauten oder auch frisch zubereiteten Maultaschen in die heiße Brühe geben, die nicht mehr kochen darf, und einige Minuten darin erhitzen. Champignon-Sauce mit Mehl andicken. Mit Paprikapulver, Salz und Pfeffer würzen und abschmecken.

Maultaschen mit einem Schaumlöffel aus der Brühe heben und in einen Pastateller geben, die Champignon-Sauce darüber verteilen und mit etwas Wurzelgrün garnieren.