

Gebratene Maultaschen



Leckere Maultaschen

Ein schnelles Abendessen, Einfach fertige Maultaschen in Brühe ziehen lassen, in Streifen schneiden und in Butter anbraten. Salzen, pfeffern. Dann mit etwas kleingeschnittener Petersilie garnieren.

Zutaten für 1 Person:

- Maultaschen (360 g)
- 500 ml Gemüsefond
- Salz
- schwarzer Pfeffer
- Butter

- Petersilie

Zubereitungszeit: 30 Min.

Fond in einem Topf erhitzen. Maultaschen im nur siedenden Fond zugedeckt 20 Minuten ziehen lassen. Herausnehmen, auf ein

Arbeitsbrett legen und in Streifen schneiden. Butter in einer Pfanne erhitzen und Maultaschen darin kräftig anbraten. Salzen und pfeffern. Auf einen Teller geben und kleingeschnittene Petersilie darüber geben.