# Maultaschen auf Gemüse-Sugo

**Nudel-Gerichte » Maultaschen**

## Zutaten (4 Personen)

» 2 * 300g Maultaschen
» 500ml Instant-Gemüse-Brühe
» 400g Möhre(n)
» 150g Lauchzwiebel(n)
» 250g Tomate(n)
» 10g Butter/Margarine
» Salz & Pfeffer
» 3EL Maggi Texicana Salsa
» 50g Schalotte(n)
» 3EL Weißwein-Essig
» 1 Prise Zucker
» 2EL Öl
» 200g Feldsalat
» 120g Schafskäse

## Bewertung

**Beschaffung**
guten Supermarkt

**Kosten**
6-10€

**Zubereitungszeit**
bis 30min

## Zubereitung

1. Maultaschen in kochender Brühe ca. 15min bei mittlerer Hitze gar ziehen lassen. Möhren in kleine Würfel schneiden, Porree sehr fein würfeln. Tomaten vierteln, entkernen und Fruchtfleisch in kleine Würfel schneiden. Fett in einer Pfanne erhitzen, vorbereitetes Gemüse kurz darin anbraten. 200ml Wasser zugießen und zugedeckt ca. 7min dünsten. Mit Salz und Pfeffer würzen. Salsa-Soße unterrühren.

2. Schalotten in feine Spalten schneiden. Essig mit Salz, Pfeffer und Zucker würzen. Öl darunter schlagen. Feldsalat, Schalotten und Marinade vermengen. Maultaschen mit Sugo und Salat portionsweise anrichten. Schafskäse fein zerbröseln und darüber streuen.

Nährwerte: 560kcal/E21g/F30g/KH49g pro Portion

angelegt am: 14.09.2002 Rezept-Nr: 154

Die Rezept-Datenbank - http://www.Rezept-Insel.de - ©2024 M.Hennicke