

MAULTASCHENPFANNE MIT GURKENSALAT / SCHNELLES MITTAGESSEN



Da wir mittags oft wenig Zeit haben lieben wir schnelle sättigende Gerichte. Diese leckere Maultaschenpfanne ist die perfekte Gemüse Verwertung, hier könnt ihr alle Reste aufbrauchen und so schmeckt sie auch jedes Mal etwas anders. Dazu passt perfekt unser Gurkenschmand, ein cremiger Salat der in wenigen Minuten fertig ist.



Zubereitungszeit

20 Minuten

PORTIONSRECHNER:

Portionen: 4

MAULTASCHENPFANNE

Erhitze das Olivenöl in einem großen Bräter. Schäle das Gemüse nach Bedarf, wasche es und schneide die Zwiebel, den Porree, die Champignons und Paprika in Scheiben. Brate die Zwiebel und den Porree im Olivenöl an. Gib die Champignons und Paprika dazu und brate alles an. Schneide die Maultaschen in Scheiben und brate sie ebenfalls für ein paar Minuten mit an, bis sie sich leicht bräunen. Lösche die Pfanne mit der Gemüsebrühe ab und lasse sie kurz aufkochen. Hebe kurz vor dem Servieren den Babyspinat unter.

GURKENSCHMAND

Hoble die Gurken und verrühre sie mit dem Schmand. Presse die Knoblauchzehe dazu und würze den Schmand mit Salz, Pfeffer und Dill. Viel Spaß beim Nachmachen, eure Sally!

MAULTASCHENPFANNE:

- 2 EL** Olivenöl
- ½** Zwiebel
- 1** Porree
- 200 g** Champignons
- 1** Spitzpaprika (rot)
- 6** Maultaschen (vegetarisch)
- 200 ml** Gemüsebrühe
- 100 g** Babyspinat

GURKENSCHMAND:

- 2** Gurken
- 400 g** Schmand
- 1** Knoblauchzehe
- ½ TL** Salz
- 1 Pr.** Pfeffer
- 1 TL** Dill