

MAULTASCHENSALAT

Hauptgang



ZUTATEN (2 PERSONEN)

- 1 ½ Packungen Maultaschen (z.B. die „Original schwäbische“ von Settele)
- 1 l Gemüsebrühe
- 125 g gewürfelter Speck
- 4 EL heller Balsamico-Essig
- Salz und schwarzer Pfeffer
- 1 Prise Zucker
- 3 Öl Sonnenblumenöl
- kleine Römervalatherzen

ZUBEREITUNG

1. Maultaschen in kochender Brühe 10–12 Minuten garen.
2. Speckwürfel in beschichteter Pfanne 5–6 Minuten knusprig braten und dann beiseitestellen.
3. Maultaschen herausnehmen, kurz abkühlen lassen und in Streifen schneiden.
4. Für die Vinaigrette Essig mit Salz, Pfeffer und Zucker würzen, 3–4 EL Brühe (von den Maultaschen abnehmen) und 3 EL Öl tröpfchenweise unterrühren.
5. Maultaschen mit dem Speck nochmal kurz anbraten.

6. Vinaigrette mit Speck und Maultaschen mischen und ca. 5 Minuten ziehen lassen.
7. Salat putzen, waschen, in Streifen schneiden und unterheben. Salat nochmals abschmecken.

Ich habe dazu Baguette serviert.

