


## Maultaschen in der Brühe

<p><b>Zutaten für die Maultaschen:</b>          3 Päckchen fertige Maultaschen ergibt 12 Maultaschen          3-4 Liter Wasser          3 EL klare delikate Instant Brühe Pulver          Zutaten für die Zwiebelschmelze:          3 mittel-große Zwiebeln          50g Butter          ½ Bund Schnittlauch geschnitten</p>	<p><b>Zutaten für den Salat:</b>          Salat nach Wunsch bzw. Angebot          2 Beutel Fertig Dressing          6 EL Öl          6 EL Wasser          1 mittlere Zwiebel</p> <p><b>Vorbereitung:</b>          Die Zwiebeln schälen und in Scheiben schneiden.          Den Schnittlauch hacken.</p>									
		<table border="1"> <tr> <td>4</td> <td>Personen</td> <td>20</td> <td>Minuten</td> </tr> <tr> <td>1,50</td> <td>€ pro Person</td> <td></td> <td>Weißherbst</td> </tr> </table>	4	Personen	20	Minuten	1,50	€ pro Person		Weißherbst
4	Personen	20	Minuten							
1,50	€ pro Person		Weißherbst							

### Die Zubereitung:

#### Die Maultaschen:

- Erhitzen Sie das Wasser und die Brühe bis es kocht.
- Stellen Sie dann die Herdplatte auf mittlere Temperatur zurück und geben Sie die Maultaschen dazu. Lassen Sie die Maultaschen dann ca. 20 Minuten köcheln. Sie sollen nicht volle Kanne kochen, sonder zart „garziehen“. Ab und zu umrühren, damit sich die Maultaschen nicht am Topfboden absetzen und dort anbrennen.

#### Die Zwiebelschmelze:

- Während die Maultaschen ziehen, die Butter bei mittlerer Hitze zerlaufen lassen.
- Die Zwiebelscheiben langsam braun werden lassen. Öfters umrühren, da die Zwiebeln sonst anbrennen. Zum Schluss erst mit Pfeffer und Salz würzen.

#### Der Salat:

- Geben Sie den Beutelinhalt der Salatsößen Mischung, 6 EL Öl und 6 EL Wasser in eine Schüssel.
- Die sehr fein gehackte Zwiebel dazugeben und dann alles umrühren. Schon ist die Soße fertig. Nun muss nur noch der Salat dazu. Die Zugabe von Essig ist nicht nötig !!!

#### Das Anrichten:

- Wenn alles fertig ist, die Maultaschen in einen tiefen Teller geben, etwas Brühe dazu, und mit den geschmelzten Zwiebel bedecken. Mit dem Schnittlauch bestreuen.

**Tip:**

Während die Maultaschen im Sud sind, können Sie den Salat waschen und gegebenenfalls putzen und das Dressing anrühren.

Geben Sie den Salat aber erst in die Salatsoße wenn Sie ihn servieren bzw. essen wollen.

Je kürzer der Salat in er Soße ist, desto knackiger ist er dann noch beim essen. Je länger der Salat in der Soße liegt, desto „matschiger“ wird er.

Sie können Maultaschen in den unterschiedlichtes Variationen Zubereiten.

Hier als Beispiel Maultaschen auf Spinat und Maultaschen auf Tomatensoße.



**Urlaub im Schwarzwald ?**  
**[www.schwarzwald-lastminute.com](http://www.schwarzwald-lastminute.com)**