

## Rezept: Schwäbische Maultaschen in leichter Weißweinsoße mit Pancettastreifen



### Zutaten für 4 Personen:

25 g Mandelblättchen  
1 Schalotte  
100 g Pancetta (ital. Bauchspeck)  
5–6 Stiele Oregano  
1 EL + 1 TL Butter  
1 TL Mehl  
100 ml trockener Weißwein  
250 ml Gemüsebrühe  
1 Bio-Zitrone  
1 EL Öl  
2 Packungen (à 300 g) BÜRGER original schwäbische Maultaschen  
100 g Schlagsahne  
Salz  
Pfeffer aus der Mühle

### Zubereitung:

1. Mandelblättchen in einer Pfanne ohne Fett goldbraun rösten, auf einen flachen Teller geben und auskühlen lassen. Schalotte schälen und in feine Ringe schneiden. Pancetta in kurze Streifen schneiden. Oregano waschen, trocken schütteln und Blättchen abzupfen.

2. 1 EL Butter in einem Topf schmelzen. Schalotten darin

glasig dünsten. Mehl darüberstäuben und unter Rühren anschwitzen. Weißwein und Brühe zugießen. 5–8 Minuten köcheln lassen. Die Maultaschen nach der Packungsanleitung in heißer Brühe garen; 2–3 Minuten vor Ende der Garzeit herausnehmen und trocken tupfen.

3. Zitrone heiß waschen, trocken reiben und Hälfte der Schale fein abraspeln. Restliche Zitrone anderweitig verwenden. 1 TL Butter und Öl in einer großen beschichteten Pfanne erhitzen. Pancetta darin knusprig braten. Herausnehmen und Maultaschen im Bratfett unter Wenden 4–5 Minuten braten. Hälfte der Oreganoblättchen fein hacken. Mit Zitronenschale und Sahne zur Soße geben. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Ca. 2 Minuten weiterköcheln lassen.

4. Maultaschen mit Soße, Pancetta und Mandelblättchen auf Tellern anrichten. Mit Oreganoblättchen bestreuen.



Zubereitungszeit ca. 30 Minuten. Pro Portion ca. 2.600 kJ, 620 kcal. E 18 g, F 39 g, KH 43 g.

Fotovermerk: „Bürger“ by Food & Foto; Hamburg/Teller: Jars Ceramistes

+++ Seit nunmehr 80 Jahren produziert das 1934 von Richard Bürger gegründete Unternehmen regionale und überregionale Teigwaren-Spezialitäten von höchster Qualität. Im Jahr 1960 übernahm Erwin Bihlmaier, der 1947 ins Unternehmen eingetreten war, die Geschäfte. Mittlerweile gibt es Bürger in der dritten Generation. Heute produzieren über 800 Mitarbeiter an den beiden baden-württembergischen Standorten Ditzingen und Crailsheim rund 300 Tonnen Lebensmittel pro Tag. Etwa 2 Millionen Maul-taschen verlassen täglich die Produktionsstätten. Weitere Informationen rund um Bürger GmbH & Co. KG finden Sie unter <http://www.buerger.de>.+++

+++ Pressekontakt | 4PR Consulting GmbH | Frau Katharina Hoffmann | Telefon 02132 969000 |Telefax 02132 9681247 |  
Katharina.Hoffmann@4prconsulting.de | www.4prconsulting.de +++