

Rezept: Maultaschen-Salat



Zutaten für 4 Personen:

1 rote Zwiebel
200 g Champignons
150 g Feldsalat
2 kleine Äpfel (à ca. 125 g)
1 Packung (300 g) BÜRGER
original schwäbische Maultaschen
600 ml Gemüsebrühe
5 EL Öl
6 Scheiben Frühstücksspeck
3 EL Apfelessig
1 TL Zucker
Salz
Pfeffer aus der Mühle

Zubereitung:

1. Zwiebel schälen und in feine Würfel schneiden. Pilze putzen, säubern und halbieren. Salat putzen, waschen und trocken schleudern. Äpfel waschen, trocken reiben und vierteln. Kerngehäuse entfernen. Viertel in Spalten schneiden.

2. Maultaschen in kochender Brühe nach Packungsanweisung erhitzen. 1 EL Öl in eine große beschichtete Pfanne geben. Speck darin ca. 3 Minuten knusprig braten. Speck auf Küchenpapier abtropfen lassen und in grobe Stücke brechen. Champignons im Bratfett ca. 4 Minuten goldbraun braten. Herausnehmen. 4 EL Öl in die Pfanne geben. Zwiebelwürfel und Apfelspalten darin unter Wenden ca. 2 Minuten weich dünsten. Mit Essig und 8 EL Brühe von den Maultaschen ablöschen. Mit Zucker, Salz und Pfeffer abschmecken.

3. Maultaschen aus der Brühe nehmen und in Streifen schneiden. Mit Salat, Apfelspalten, Pilzen und Speck auf Tellern anrichten. Warme Vinaigrette darüberträufeln.

Zubereitungszeit ca. 30 Minuten. Pro Portion ca. 1.630 kJ, 390 kcal. E 11 g, F 25 g, KH 29 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 Maultaschen 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 +++