

Rezept: Scharfe Maultaschen auf asiatische Art



Zutaten für 4 Personen:
je 1 rote und gelbe Paprikascho-
te (à ca. 200 g)
400 g Möhren
200 g Porree (Lauch)
1 Chilischote
75 g Sojabohnenkeimlinge
(Glas)
6–8 Stiele Koriander
5 EL Öl
Saft von 1/2 Limette
ca. 1 TL Rohrzucker
3–4 EL Sojasoße
200 ml Gemüsebrühe
2 Packungen (à 300 g) BÜRGER
original schwäbische Maulta-
schen
Salz
Pfeffer

Zubereitung:

1. Paprika halbieren, putzen, waschen. Möhren schälen. Porree putzen, waschen. Gemüse in ca. 3 cm lange Streifen schneiden. Chili putzen, der Länge nach aufschneiden, waschen und Kerne entfernen. Schote klein schneiden. Sprossen abgießen und abtropfen lassen. Koriander waschen, trocken schütteln, Blättchen abzupfen.

2. 3 EL Öl in einer großen beschichteten Pfanne oder einem Wok erhitzen. Gemüsestreifen und Chili darin unter Wenden ca. 3 Minuten anbraten. Mit Rohrzucker bestreuen und mit Limettensaft und Sojasoße ablöschen. Brühe zugießen. Köcheln lassen. Die Maultaschen nach der Packungsanleitung in heißer Brühe garen; 2-3 Minuten vor Ende der Garzeit herausnehmen und trocken tupfen.

3. In einer weiteren Pfanne 2 EL Öl erhitzen. Maultaschen darin portionsweise unter Wenden ca. 4 Minuten goldbraun braten. Gemüse mit Salz und Pfeffer abschmecken. Mit Maultaschen auf Tellern anrichten. Mit Koriander bestreuen.

Zubereitungszeit ca. 25 Minuten. Pro Portion ca. 2.180 kJ, 520 kcal. E 16 g, F 27 g, KH 50 g.



+++ 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 +++