

Rezept: Maultaschen zu geschmortem Gemüse



Zutaten für 4 Personen:
2 gelbe Paprikaschoten
1 Bund Lauchzwiebeln
3 Tomaten
2 kleine Zucchini (à ca. 150 g)
1 Knoblauchzehe
4 EL Olivenöl
2 EL Tomatenmark
400 ml Gemüsebrühe
2 Packungen (à 300 g) BÜRGER original schwäbische Maultaschen
1 TL Butter
Salz
Pfeffer aus der Mühle

Zubereitung:

1. Paprika halbieren, putzen, waschen und in Würfel schneiden. Lauchzwiebeln putzen, waschen und in schräge Ringe schneiden. Tomaten waschen, trocken reiben und vierteln. Kerngehäuse entfernen. Zucchini putzen, waschen, längs halbieren und in Scheiben schneiden. Knoblauch schälen und fein hacken.

2. 2 EL Öl in einer Pfanne

erhitzen. Paprika, Knoblauch und Zucchini zugeben und unter Wenden ca. 3 Minuten kräftig anbraten. Tomaten und Lauchzwiebeln zugeben und ca. 1 Minute mitbraten. Tomatenmark zugeben, unterrühren. Mit Brühe ablöschen. Ca. 2 Minuten köcheln lassen. Die Maultaschen nach der Packungsanleitung in heißer Brühe garen; 2-3 Minuten vor Ende der Garzeit herausnehmen und trocken tupfen.

3. Maultaschen diagonal halbieren. 2 EL Öl mit Butter in einer großen Pfanne erhitzen. Maultaschen darin unter Wenden ca. 4 Minuten goldbraun braten. Gemüse mit Salz und Pfeffer abschmecken. Maultaschen zugeben und auf Tellern anrichten.

Zubereitungszeit ca. 25 Minuten. Pro Portion ca. 2.140 kJ, 510 kcal. E 16 g, F 26 g, KH 51 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 +++