

Schwäbischer Maultaschensalat

für 4 Personen

Zutaten:

500 g	Maultaschen
ca. 25 g	Butter
4	Tomaten
½	Gurke
2 – 3 Stangen	Frühlingszwiebeln
40 ml	Essig
60 ml	Öl
	Salz
	Pfeffer
	Senf
	Zucker
evtl. etwas	Wasser

Zubereitung:

Maultaschen in ca. 0,5 cm breite Streifen schneiden.

Butter zerlassen, Maultaschen darin rundum goldbraun braten, abkühlen lassen.

Tomaten und Gurken waschen, putzen, Kerne bzw. Kerngehäuse entfernen, in ca. 1 x 1 cm große Würfel schneiden.

Frühlingszwiebeln waschen, putzen, in feine Ringe schneiden.

Alles mischen.

Essig, Öl, Salz, Pfeffer, Senf und Zucker verrühren, kräftig würzen.

Das Dressing über die Maultaschen – Gemüse - Mischung geben, vorsichtig mischen, kühl stellen und durchziehen lassen, vor dem Servieren nochmals abschmecken.

Nach Wunsch mit Tomaten und Gurkenscheiben garnieren.

Tipp:

Sie können diesen Salat auch mit Suppenmaultäschchen und halbierten Cocktailtomaten zubereiten. Suppenmaultäschchen hierfür aber nicht klein schneiden. Die restlichen Zutaten des Salates bleiben unverändert.