

Maultaschensalat mit Röstzwiebeln

Gesamtzeit: 60 min.

Portionen: 4



Zutaten:

3 Zwiebeln
4 EL Weizenmehl Type 405
100 g Butter
360 g Schwäbische Maultaschen (aus der Kühltheke)
1 l Brühe im Glas, Sorte: Gemüsebrühe
2 EL Sonnenblumenöl
200 g Pflücksalat
2 Tomaten
2 Mini-Gurken
1 rote Paprika
100 g Joghurt pur
1/2 Spritzer Zitrone
2 EL Italienischer Essig (z.B. Aceto Balsamico di Modena I.G.P. besser D.O.P)
2 EL Olivenöl
Salz
Pfeffer
1 Prise Zucker
1/2 Topf Petersilie

Anweisungen:

Die Zwiebeln abziehen, in dünne Ringe schneiden und mit dem Mehl bestäuben.

Die Butter bei mittlerer Hitze in einer Pfanne zerlassen und die Zwiebeln darin gut 8 Minuten lang bräunen.

Danach aus der Pfanne nehmen und auf Küchenkrepp entfetten lassen.

Die Zwiebeln auf ein mit Backpapier belegtes Blech verteilen und bei 120 °C Ober- und Unterhitze (100 °C Umluft) 60 Minuten trocken backen.

Wenn die Röstzwiebeln im Ofen fertig getrocknet sind, die Maultaschen in etwas Brühe 8–10 Minuten köcheln lassen, abgießen, trocken tupfen und in Streifen schneiden.

Das Sonnenblumenöl in einer Pfanne erhitzen und die Maultaschenstreifen darin goldbraun braten.

Den Salat, die Tomaten, die Gurken und die Paprika waschen. Die Paprika in kleine Würfel schneiden.

Die Gurken in Scheiben schneiden und die Tomaten achteln. Die Zitrone auspressen.

Den Joghurt, 1 Spritzer Zitronensaft, den Essig und das Olivenöl zu einem Dressing aufschlagen.

Mit Salz, Pfeffer und einer Prise Zucker würzen. Die Petersilie waschen, trocken tupfen, fein hacken und dazugeben.

Den Salat mit dem Dressing übergießen und gut vermengen.

Die Maultaschen darauf anrichten. Den Maultaschensalat zusammen mit den Röstzwiebeln servieren.