



Geröstete Maultaschen auf Zucchini-Tomaten-Gemüse

2 Portionen

1 Pack Ricotta-Gemüse
Maultaschen
2 - 3 Zucchini
4 + getrocknete
Tomaten

Olivenöl
Salz und Pfeffer

4 Portionen

2 Pack
4 - 5
8 +

Das sollten Sie zuhause haben:
Olivenöl, Salz und Pfeffer

Tipp:

Ketchup.

Ich weiß, es ist schlimm, wenn man auf schwäbische Maultaschen Ketchup gießt, aber es schmeckt schon nicht schlecht :-)

Thunfisch am Gemüse (gut abtropfen lassen und zum Schluß unterheben) mit ein paar Kapern schmeckt aber auch gut.

Zubereitung

Unsere Ricotta-Gemüse-Maultaschen sind sehr fein im Geschmack. Dazu passt ideal die Mischung aus Zucchini und getrockneten Tomaten. Das einzige komplizierte an dem Gericht ist, dass sie 2 Pfannen benötigen.

Die Maultaschen jeweils in ca 1 cm breite Streifen schneiden. Mit etwas Olivenöl in eine große Pfanne geben und sanft anrösten. Dabei immer mal wieder umdrehen.

In der Zwischenzeit die Zucchini in ca. 1 cm große Würfel schneiden und mit etwas Olivenöl in eine zweite Pfanne geben. Sanft brutzeln lassen. Nun die Tomaten in sehr feine Würfel schneiden und zum Ende der Garzeit mit den Zucchini vermischen und noch ca. 2 Minuten weiter braten.

Zum Schluss mit den gebräunten Maultaschen leicht salzen und pfeffern (an die Zucchini Mischung habe ich gar nichts dran gemacht) anrichten, servieren und sich wundern, dass so ein einfaches Gericht so toll schmecken kann.