

Maultaschen klassisch

Zutaten:

4 Rindermaultaschen

Rinderbrühe

Die Maultaschen in der Brühe langsam erhitzen und ziehen lassen.

Maultaschen mit Ei

Zutaten:

4 Maultaschen (Rind, Pute, Spinat-Ricotta, Steinpilz-Ricotta, Kürbis-Ricotta

Butterschmalz

1 Zwiebel

2 Eier

Maultaschen in Streifen schneiden, Zwiebeln in keine Würfel schneiden und in Butterschmalz kurz andünsten. Anschließend die Maultaschen dazugeben und hellbraun braten. Die Eier in eine separaten Schüssel aufschlagen mit Salz und Pfeffer würzen. Die Eimasse in die Pfanne zu den Maultaschen geben und 1-2 Minuten braten, bis die Eier fest sind.

Optional kann Sahne und geriebener Käse mit in die Eiermasse.

Maultaschen Lasagne

Zutaten:

4 Maultaschen (Rind, Pute, Spinat-Ricotta, Steinpilz-Ricotta, Kürbis-Ricotta

Tomatensauce

Salz Pfeffer,

geriebener Käse

Backofen auf 180°C vorheizen, Tomatensauce gut würzen, die Maultaschen in eine Auflaufform geben und mit Tomatensauce bedecken. Den geriebenen Käse darüber geben und bei 180°C, 30 Minuten im Backofen braten.

Vegetarische Maultaschen mit Salbeibutter

Zutaten:

4 Maultaschen (Spinat-Ricotta, Steinpilz-Ricotta, Kürbis-Ricotta

100 g Butter

25-30 Salbeiblätter - frisch

1 Knoblauchzehe

Parmesankäse - zum Bestreuen

Meersalz

Schwarzer Pfeffer - aus der Mühle

In einer Pfanne die Butter zergehen lassen die Salbeiblätter mit dem Knoblauch darin schwenken und ziehen lassen. In einer separaten Pfanne Maultaschen in Butter oder Öl anbraten. Auf einem Teller anrichten mit Salbeibutter anrichten und mit Parmesankäse bestreuen.

Maultaschen klassisch

Zutaten:

4 Rindermaultaschen

Rinderbrühe

Die Maultaschen in der Brühe langsam erhitzen und ziehen lassen.

Maultaschen mit Ei

Zutaten:

4 Maultaschen (Rind, Pute, Spinat-Ricotta, Steinpilz-Ricotta, Kürbis-Ricotta

Butterschmalz

1 Zwiebel

2 Eier

Maultaschen in Streifen schneiden, Zwiebeln in keine Würfel schneiden und in Butterschmalz kurz andünsten. Anschließend die Maultaschen dazugeben und hellbraun braten. Die Eier in eine separaten Schüssel aufschlagen mit Salz und Pfeffer würzen. Die Eimasse in die Pfanne zu den Maultaschen geben und 1-2 Minuten braten, bis die Eier fest sind.

Optional kann Sahne und geriebener Käse mit in die Eiermasse.

Maultaschen Lasagne

Zutaten:

4 Maultaschen (Rind, Pute, Spinat-Ricotta, Steinpilz-Ricotta, Kürbis-Ricotta

Tomatensauce

Salz Pfeffer,

geriebener Käse

Backofen auf 180°C vorheizen, Tomatensauce gut würzen, die Maultaschen in eine Auflaufform geben und mit Tomatensauce bedecken. Den geriebenen Käse darüber geben und bei 180°C, 30 Minuten im Backofen braten.

Vegetarische Maultaschen mit Salbeibutter

Zutaten:

4 Maultaschen (Spinat-Ricotta, Steinpilz-Ricotta, Kürbis-Ricotta

100 g Butter

25-30 Salbeiblätter - frisch

1 Knoblauchzehe

Parmesankäse - zum Bestreuen

Meersalz

Schwarzer Pfeffer - aus der Mühle

In einer Pfanne die Butter zergehen lassen die Salbeiblätter mit dem Knoblauch darin schwenken und ziehen lassen. In einer separaten Pfanne Maultaschen in Butter oder Öl anbraten. Auf einem Teller anrichten mit Salbeibutter anrichten und mit Parmesankäse bestreuen.