

Gebratene Maultaschen mit Tomaten und Ei

VORBEREITEN

10
Min.

ZUBEREITEN

20
Min.

NIVEAU



Zutaten für 2 Portionen

6 Maultaschen
1 Zwiebel
1 Handvoll Petersilie
250 g Cocktailtomaten
1 Esslöffel Butter
100 g Speckwürfel
3 Eier
1 Schuss Milch
Salz, Pfeffer

Hau deine Maultaschen mal ordentlich in die Pfanne!
Damit sie nicht allein vor sich hin braten müssen,
bekommen sie ein paar süße Tomaten und herzhaften
Speck als Begleiter an die Seite gestellt. Gut vermengt
mit cremigem Ei, wird aus den gefüllten Teigtaschen
deine schnelle Sattmacherpfanne zum Mittag- oder
Abendessen.

- 1 -

Maultaschen in Scheiben schneiden. Zwiebel schälen und
in Ringe schneiden. Cocktailtomaten waschen und
halbieren.

- 2 -

Butter in einer großen Pfanne erhitzen. Zwiebel und
Speck darin anbraten. Maultaschen zugeben und unter
Wenden 7-10 Minuten anbraten, bis sie goldbraun sind.
Nach 5 Minuten Tomaten dazugeben und mit braten.

- 3 -

Eier in einer Schüssel mit Milch verquirlen. Eimasse über
Maultaschen gießen und 1-2 Minuten stocken lassen. Alle
Zutaten gut durchrühren und mit Salz und Pfeffer würzen.

- 4 -

Petersilie hacken und vor dem Servieren unter die
Maultaschen mischen.