

Maultaschen in Honig-Senf-Sauce mit Birnen, Weißkohl und Bacon

VORBEREITEN

10
Min.

ZUBEREITEN

10
Min.

NIVEAU



Zutaten für 2 Portionen

6 Maultaschen
1 Birne
1/4 Kopf Weißkohl
1 Esslöffel körniger Senf
1 Esslöffel Apfelessig
50 ml Sahne
1 Esslöffel Honig
4 Scheiben Bacon
1 Frühlingszwiebel
1 Zwiebel
Salz, Pfeffer

Weißt du was richtig gut ist?! Richtig leckere Maultäschle. Und was ist noch besser als leckere Maultäschle? Hmm? Genau! Maultaschen in einer richtig leckeren Sauce. Und es wird immer besser. Dieses Rezept macht sich quasi auch noch fast von selbst ... Naja zumindest in 20 Minuten vor deinem wohlverdienten Feierabend. Knaller! Die Sauce ist so lecker, dass dir sogar jeder Schwabe die gekauften Maultaschen verzeiht, wenn du keine Zeit hast, um selbst welche zuzubereiten.

- 1 -

Weißkohl in dünne Streifen schneiden und waschen. Birne waschen, vierteln, entkernen und in dünne Scheiben schneiden. Zwiebel schälen und fein hacken.

- 2 -

Bacon in einer kleinen Pfanne knusprig braten. Mit einem Küchentuch überschüssiges Fett abtupfen, Bacon fein hacken.

- 3 -

In einem Topf Wasser zum Kochen bringen und Maultaschen nach Packungsanleitung garen.

- 4 -

In einer Pfanne Öl erhitzen, Zwiebel, Kohl und Birne dazugeben und ca. 5 Minuten anbraten. Mit Sahne ablöschen, weitere 3 Minuten köcheln lassen. Apfelessig, Honig und Senf einrühren, mit Salz und Pfeffer würzen.

- 5 -

Frühlingszwiebel waschen und in feine Ringe schneiden. Maultaschen abgießen und zusammen mit Birnen, Kohl und Honig-Sauce servieren. Mit Bacon und Frühlingszwiebeln toppen.