

Schwäbischer Maultaschen - Salat

- **Schwierigkeitsgrad:** Leicht
- **Portionen:** 4
- **Vorbereitungszeit:** 10m
- **Zubereitungszeit:** 5m
- **Fertig in** 15m

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '15', 'cook_time' : '5m', 'prep_time' : '10m', 'servings' : '4', 'yield' : '' });
```

Ein etwas anderer Nudelsalat, traditionell aus Schwaben und beliebt wie eh und je.

Zutaten

- 400 g frische Maultaschen aus dem Supermarkt
- 1 Fleisch - oder Gemüsebrühe
- 1 große Gemüsezwiebel, gewürfelt
- 150 g 1 cm große Apfelwürfel
- 80 g durchwachsener Speck, gewürfelt
- 1 kleines Bund Schnittlauch, gehackt
- 4 EL heller Balsamico - Essig
- 4 EL Rapsöl
- Salz, Zucker, schwarzer Pfeffer aus der Mühle

Zubereitungsart

Schritt1

Die Vorbereitung:

Schritt2

Die Maultaschen etwa 10 - 12 min. in der Brühe garen, heraus fangen und in 1 cm dicke Streifen schneiden.

Schritt3

Den Speck in einer kleinen Stielpfanne knusprig braten, dann die Zwiebelwürfel und etwas Zeit versetzt die Apfelwürfel dazu geben. 1 - 2 min. miteinander braten.

Schritt4

Zu den Maultaschenstreifen geben.

Schritt5

Das Dressing:

Schritt6

4 El von der Brühe mit Balsamico, Salz, Zucker, schwarzer Pfeffer aus der Mühle würzen, herzhaft abschmecken.

Schritt7

Das Öl unterrühren und über die Maultaschen geben.

Schritt8

Den Salat etwas durchziehen lassen, nachschmecken und frisch geschnittenen Schnittlauch darüber streuen.

Schritt9

Ev. noch einige in Streifen geschnittenen Romanesco darunter heben.

Rezeptart: Schwäbisch **Tags:** maultaschen, schwäbisch, traditionell

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/schwaebischer-maultaschen-salat/>