



# 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/>