

## Rezept

# Maultaschen auf Tomaten-Rucola-Salat

Ein Rezept von Maultaschen auf Tomaten-Rucola-Salat, am 17.04.2024

## Zutaten

<b>2 l</b> Fleischbrühe	<b>8</b> Schwäbische Maultaschen (Kühlregal)
<b>8</b> Tomaten	<b>1 Bund</b> Rucola (ca. 100 g)
<b>150 g</b> Staudensellerie	<b>4 EL</b> Zitronensaft
Salz	Pfeffer
<b>6 EL</b> Olivenöl	<b>2 EL</b> Tomatenöl (aus dem Glas)
<b>4</b> getrocknete Tomaten in Öl (aus dem Glas)	

## Rezeptinfos

**Portionsgröße** FÜR 4 PERSONEN | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 420 kcal

## Zubereitung

1. Die Brühe aufkochen, die Maultaschen hineingeben und in 20 Min. gar ziehen lassen.

---

2. Inzwischen die Tomaten waschen, vom Stielansatz befreien und quer in Scheiben schneiden. Rucola waschen, trocken schütteln, harte Stiele entfernen, die Blätter grob hacken. Sellerie waschen, putzen und in feine Scheibchen schneiden.

---

3. Zitronensaft, Salz, Pfeffer, Olivenöl und 2 EL Tomatenöl verquirlen. Getrocknete Tomaten in kleine Würfel schneiden, unter die Vinaigrette rühren.

---

4. Tomaten, Rucola und Sellerie auf vier große Teller verteilen. Maultaschen aus der Brühe heben und abtropfen lassen, in Scheiben schneiden und dekorativ auf dem Salat anrichten. Mit der Vinaigrette beträufeln. Brot dazu reichen.