

Rezept

Maultaschen mit Zwiebeln

Ein Rezept von Maultaschen mit Zwiebeln, am 08.06.2023

Zutaten

300 g Maultaschen mit Gemüsefüllung (Kühlregal)	2 kleine rote Zwiebeln
1/2 Bund Petersilie	2 Zweige Majoran
1 EL Butter	1 EL Rapsöl
Salz	Pfeffer

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 2 Personen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: unter 30 min | **Pro Portion** Ca. 430 kcal

Zubereitung

1. Die Maultaschen nach Packungsangabe garen, dann abgießen und abtropfen lassen. Anschließend die Maultaschen in ½ cm dicke Scheiben schneiden.
2. Inzwischen die Zwiebeln schälen und in feine Ringe schneiden. Die Petersilie waschen, trocken schütteln, die Blätter abzupfen und hacken. Den Majoran abbrausen, die Blätter abzupfen und hacken.
3. In einer beschichteten Pfanne die Butter und das Öl erhitzen. Die Zwiebeln darin bei mittlerer Hitze in 5 Min. glasig braten, dann herausnehmen. Die Maultaschen in der Pfanne in 5 Min. goldbraun braten. Zwiebeln und Majoran dazugeben, mit Salz und Pfeffer würzen. Mit Petersilie bestreuen.