



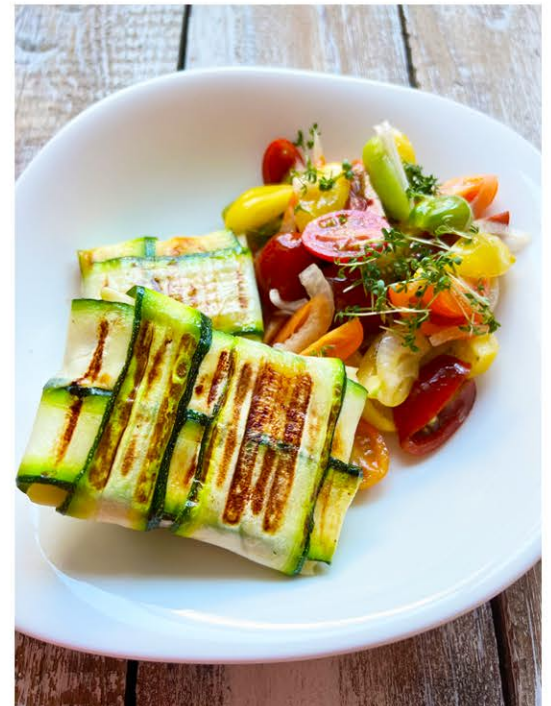
Gemüse-Maultaschen im Käse-Zucchini mantel

Maultaschen im Käse-Zucchini mantel mit Tomatensalat

Zubereitungszeit: ca. 30 Minuten

Zubereitung:

1. Tomaten putzen, halbieren oder vierteln. Zwiebel schälen und fein schneiden. Das Dressing herstellen und die Tomaten und Zwiebeln hineingeben. Den Tomatensalat für einige Minuten ziehen lassen und etwas Kresse darüber geben.
2. Die Gemüse-Maultaschen nach Vorgabe erhitzen und aus der Pfanne oder Topf nehmen.
3. Die Käsescheiben bei Bedarf der Länge nach halbieren. Je einen Streifen um die Maultasche wickeln.
4. Die Zucchini putzen und mit einem Gemüschäler dünne Scheiben der Länge nach herunterschneiden. 2-3 Scheiben einmal über die Breite wickeln und weitere 2-3 Scheiben der Zucchini über die Länge wickeln.
5. Öl in einer Grillpfanne erhitzen und die Maultaschen Päckchen hineingeben. Von beiden Seiten anbraten und abschließend mit etwas Salz & Pfeffer würzen.



Zutaten:

Zutaten für 2 Personen

- 1 Packung Setele Gemüse-Maultaschen 300g
- 3-6 Scheiben Käse
- 1 kl. Zucchini
- Salz & Pfeffer
- etwas Öl für die Pfanne

Für den Salat:

- 300 g bunte Tomaten
- 1 kl. Zwiebel
- 2 EL Kresse
- 4 EL Balsamico Bianco
- 2 EL Olivenöl
- Salz & Pfeffer

