Maultaschen-Sandwich

mit Tomaten-Topping & Kräutermayo

Zubereitungszeit: ca. 30 Minuten

Zubereitung:

1. **Für das Tomaten-Topping:**
   Tomaten vierteln und fein würfeln.
   Zwiebel und Knoblauch schälen und ebenfalls klein würfeln.
   Petersilie fein hacken. Alles in einer Schüssel vermengen und mit Salz, Pfeffer und Zitronensaft abschmecken.

   Für die Kräutermayo:
   Öl und Milch in einen hohen Mixbecher geben.
   Mit dem Pürierstab zu einer cremigen Mayo aufmixen.
   Mit Senf, Zitronensaft, -abrieb, Salz und Pfeffer abschmecken.
   Zum Schluss die Kräuter unterrühren.

   Maultaschen und Toast anrösten:
   Maultaschen schneiden und mit etwas Butter goldbraun anbraten und beiseite stellen. Toastbrot in der gleichen Pfanne anrösten.

   Toast zusammenstellen:
   Eissalat in feine Streifen schneiden.
   Die unteren Toast-Scheiben mit Eissalat belegen, darauf die Maultaschenscheiben verteilen.
   Anschließend die Kräutermayo darüber streichen und die Tomaten darauf geben. Mit den restlichen Toastscheiben abdecken und zuletzt in Dreiecke teilen.

Zutaten:

Zutaten für 2 Personen

- 1 Packung Settele Wirtshaus-Maultaschen „Traditionell“ 400g
- 1 EL Butter
- 3 mittelgroße Tomaten
- 1 kleine rote Zwiebel
- ½ Knoblauchzehe
- 2 EL gehackte Petersilie
- 150 ml Öl
- 50 ml Milch
- 1 TL Senf
- Saft & Abrieb von ¼ Zitrone
- 2 EL italienische Kräuter
- 8 Scheiben Toastbrot
- ¼ Kopf Eissalat
- Salz & Pfeffer, etwas Zitronensaft

Lust auf weitere leckere Rezepte?
www.settele.de