Gegrillte Wirtshaus-Maultaschen

mit Rote-Bete-Carpaccio und Rucola

Zubereitungszeit: ca. 30 Minuten

Zubereitung:

1. Die Rote Bete schälen und in feine Scheiben hobeln.
   Rucola waschen und gut abtropfen lassen.
   Kresse ebenfalls waschen und beiseitelegen.
   Sesam ohne Fett in einer Pfanne goldbraun rösten.

   Die Wirtshaus-Maultaschen nach Packungsanleitung erwärmen und anschließend in einer Grillpfanne oder auf dem Grill von beiden Seiten anrösten, bis sie schön gebräunt sind.

   Olivenöl, Balsamico, Honig, Senf, Salz und Pfeffer gut miteinander vermengen und abschmecken.

   Die Rote-Bete-Scheiben fächerartig auf Tellern auslegen.
   Den Rucola darüber verteilen und mit dem Dressing beträufeln
   Die gegrillten Maultaschen auf den Salat legen, mit Sesam bestreuen und mit frischer Kresse garnieren.

Zutaten:

Zutaten für 2 Personen

- 1 Packung Settele Wirtshaus-Maultaschen „Rind“ 340 g
- 500g Rote Bete, roh
- 100g Rucola
- 2 EL gerösteter Sesam
- 2 EL frische Kresse
- 3 EL Olivenöl
- 2 EL roter Balsamico
- 1 TL Honig
- ½ TL Senf
- Salz & Pfeffer

Lust auf weitere leckere Rezepte?
www.settele.de