

Bunte Maultaschenpfanne mit Gemüse & Bärlauch



Heiße Pfanne für kalte Apriltage

Das Wetter macht im April, was es will. Nach sonnig, warmen Tagen war es diese Woche windig und kalt. Da kommt eine heiße Gemüsepfanne mit Maultaschenstreifen zum richtigen Zeitpunkt. Mit frischem Bärlauch kommt ordentlich Geschmack in das Gericht. Und das Beste: das Gericht ist in wenigen Minuten zubereitet.

Deswegen hier die heutige Rezeptur für **Bunte Maultaschenpfanne mit Gemüse & Bärlauch**:

Zutaten

- 500 g Maultaschen, fertig
- 500 g Paprika
- 1 Bund Bärlauch, gut gewaschen
- 2 Karotte
- 1 Mairübchen
- 1 Zucchini
- 1 Zwiebel
- 2 Knoblauchzehen
- 100 ml Gemüsebrühe

- Öl zum Braten
- Salz, Pfeffer
- 50 g Kräuterbutter
- Frische Kräuter (z.B. Petersilie, Schnittlauch, Basilikum)

Zubereitung

Die Maultaschen in Streifen schneiden und in einer großen Pfanne mit etwas Öl rundherum goldbraun braten. Dann die Maultaschen in eine Schüssel geben.

Paprika waschen, entkernen und in 3 cm große Stücke schneiden.

Zwiebeln schälen und grob schneiden.

Knoblauch schälen und fein schneiden.

Karotten und Mairübchen schälen. Die Mairübchen würfeln, Karotten und Zucchini in Scheiben schneiden.

In der Pfanne das Gemüse mit etwas Öl 1 Minute anrösten. Salzen, pfeffern und das Lorbeerblatt zugeben. Mit 100 ml Gemüsebrühe angießen, Deckel aufsetzen und alles 4 Minuten dünsten.

Das Gemüse rühren.

Bärlauch grob schneiden und mit den Maultaschenstreifen und Kräuterbutter zum Gemüse geben und weitere 2-3 Minuten dünsten.

Vor dem Servieren die geschnittenen Kräuter zugeben und auf Teller anrichten