Schmeck den Süden
Baden-Württemberg

Die beiden gehören zusammen: Maultaschenstreifen & Ei

Klassiker mit Ei

Was tun, wenn zu viele Eier nach Ostern übriggeblieben sind? Nochmal hartgekochte Eier vorbereiten und daraus einen Eiersalat rühren? Oder einen Kuchen backen? Oder vielleicht doch einen beliebten Klassiker auf den Tisch bringen? Wie wäre es mit köstlichen Maultaschenstreifen und Eiern? Dazu einen grünen, knackig frischen Salat und fertig ist ein weiteres Festmahl.

Deswegen hier das heutige Rezept für **"Maultaschenstreifen mit Ei":**

Zutaten

Für 4 Personen:

- 8 Maultaschen je ca. 100 g (selbstgemacht oder fertig)
- 6 Eier
- 2 Frühlingszwiebeln
- 30 g Butter + 1 EL Öl
- Salz & Pfeffer
- Petersilie zum Servieren

- Wer möchte: Essiggurken in Scheiben

Zubereitung

Maultaschen in fingerdicke Scheiben schneiden und in einer großen Pfanne bei mittlerer Hitze mit Butter und 1 EL Öl 2 Minuten goldbraun anbraten.

Frühlingszwiebeln in Ringe schneiden und zugeben.

Eier in einer Schüssel mit Salz und Pfeffer verrühren und zu den Maultaschen geben. Deckel aufsetzen und 2 Minuten stocken lassen.

Deckel abnehmen und alles mit zwei Pfannenwender auseinanderrupfen. Weitere 3-4 Minuten anbraten und auf Teller verteilen. Mit Petersilie bestreuen und mit Essiggurkenscheiben servieren.