

Sommerlicher Maultaschensalat



Bereichert jede Grillparty...

Statt Nudelsalat mal einen rustikalen Maultaschensalat anbieten? Warum nicht? Jetzt, wenn die beste Zeit für Grillpartys ist und Salate gern gesehen werden, ist ein Maultaschensalat ein kleiner Buffethöhepunkt. Ich habe als Dressing eine leichte Senfvinaigrette gemacht. Wer möchte, kann statt Senf mit etwas Majo und Joghurt verfeinern. Alles ist erlaubt, was schmeckt. Hier unsere Rezeptur:

Zutaten

Für 4 Personen:

- 400 g Maultaschen
- 200 g junge Erbsen in der Schote (oder tiefgefrorene Erbsen)
- 100 g Karotten, in Scheiben geschnitten
- 100 g Blumenkohl oder Kohlrabi, mundgerecht geschnitten
- 100 g Cocktailltomaten
- 2 Essiggurken (und etwas vom Gurkenwasser)
- 1 rote Zwiebel
- Essig, Öl
- 1 El Senf

- Salz und Pfeffer
- Etwas Petersilie und Schnittlauch
- Ein paar Salatblätter

Zubereitung

In einer Schüssel 5 EL Essig, 5 EL Essiggurkenwasser, 4 EL Öl, Salz, Pfeffer und 2 EL Senf verrühren.

Die rote Zwiebel schälen, in Scheiben schneiden und ins Dressing geben.

Die Cocktailtomaten waschen, halbieren und ebenfalls ins Dressing geben.

Die Essiggurken in Scheiben schneiden und zum Dressing geben.

In einem Topf die Erbsen, die Karottenscheiben und die Blumenkohlröschen ca. 6 Minuten in gesalzenem Wasser kochen. Dann das Gemüse mit einem Sieblöffel in die Schüssel zum Dressing geben.

Die Maultaschen in dem Gemüsewasser ca. 5 Minuten erhitzen, dann herausnehmen und in Scheiben schneiden. Nun die Maultaschen zum Gemüse geben, Kräuter hinzugeben und mischen.

10 Minuten ziehen lassen, danach noch lauwarm auf ein paar Blätter Salat servieren.

