Schmeck den Süden
Baden-Württemberg

Schwäbische Maultaschen Bowl mit Zitronen-Mayo (ohne Ei)

Zutaten:

(für 4 – 6 Personen)

- 300 g Schwäbische Maultaschen g.g.A.
- 150 g rote Paprika (entkernt)
- 150 g Pilze (z.B. Kräuterseitlinge)
- 150 g Zucchini
- 75 g Karotten
- etwas Öl zum Braten
- Salz, Pfeffer
- Rosmarin, Thymian
- Salatblätter, Petersilie oder Basilikum zum Servieren

Für die Zitronen-Mayonnaise:

- 150 ml Raps- oder Traubenkernöl
- 90 ml Milch, zimmerwarm
- 1 EL Senf (z.B. Feigensenf)
- Abrieb ½ Zitrone (plus 3 EL Saft)
- etwas Salz

Zubereitung

Die Karotten schälen. Die Karotten, Zucchini, Pilze und Paprika in mundgerechte Stücke schneiden.

Die Maultaschen in Streifen schneiden.

Das Gemüse in einer heißen Pfanne mit etwas Öl anbraten, salzen, pfeffern und ca. 4-5 Minuten rührend braten. Die Kräuter und Maultaschenstreifen dazugeben und nochmals kurz anbraten. Anschließend die Pfanne von der Kochstelle ziehen.

Für die Zitronen-Mayo Milch, Salz, Senf, Öl, Zitronensaft und Zitronenabrieb in ein hohes Gefäß geben. Den Pürierstab in den Behälter geben und langsam von unten nach oben mixen, bis eine weiße, cremige

Mayonnaise entsteht.

Zum Servieren einige gewaschene Salatblätter in Bowls (Schüsselchen) verteilen. Den lauwarmen Maultaschensalat darauf anrichten, mit der Zitronen-Mayo beträufeln und mit Petersilie oder Basilikum bestreuen.

Tipp: Wer die Mayonnaise fester möchte, nimmt mehr Öl.