

Rotkohlsalat mit gebratenen Maultaschen

Ein frisches, knackiges und vegetarisches Genusserlebnis

Gebratene Maultaschen sind immer ein Gedicht. In Kombination mit einem frischen und knackigem Rotkohlsalat, wie in unserem Rezept, kann man gar nicht genug davon bekommen. Der Klassiker Maultasche auf leichte Art und Weise neu interpretiert. Ein tolles Hauptgericht für die ganze Familie.

Zutaten

- 800 g Rotkohl
- 500 g Maultaschen
- 1 halber Bund Petersilie
- 4 Frühlingszwiebeln
- 2 Zwiebeln
- 2 Knoblauchzehen
- 5 EL Erdnüsse
- Weißweinessig
- 5 EL Limettensaft
- 2 EL Sojasauce
- 1 kleines Stück Ingwer
- Zucker
- Salz
- Olivenöl

Zubereitung

- Den Rotkohl abwaschen, halbieren, die harten Stellen herausschneiden, dann in feine Streifen schneiden. Mit Salz und Zucker abschmecken, alles gut vermengen und zum Ziehen beiseite stellen.
- Die Frühlingszwiebeln abwaschen und in feine Ringe schneiden. Die Zwiebeln schälen und kleinhacken. Die Petersilie abwaschen, abtropfen lassen und ebenfalls kleinhacken. Nun alles unter den Rotkohlmengen.
- Für das Dressing den Limettensaft mit der Sojasauce und etwas Weißweinessig vermischen. Den Ingwer schälen und sehr fein in kleine Stücke schneiden und dazu geben. Zucker untermischen und damit abschmecken. Mit etwas Olivenöl anrühren.
- Das Dressing mit dem Rotkohlsalat vermischen und den Salat beiseite stellen.
- Nun die Maultaschen in ein bis zwei zentimeter dicke Streifen schneiden und in einer Pfanne mit mit etwas Öl anbraten bis sie leicht barun werden.
- Den Rotkohlsalat schön anrichten, die Maultaschenstreifen darauf legen. Die Ernüsse kleinhacken und ein wenig davon über den Salat streuen.



Veröffentlicht von Gourmet Magazin

<https://www.gourmet-magazin.de/rezepte/rotkohlsalat-gebratenen-maultaschen/>