

MEDITERRANE MAULTASCHENPFANNE

Hauptgang



ZUTATEN (2 PORTIONEN)

- 1,5 Packungen Maultaschen (z.B. „Original schwäbische“ von Settele)
- 1 gelbe Paprikaschote
- 300g Zucchini
- 2 El Olivenöl
- 1 Knoblauchzehe
- 150 g Kirschtomaten
- Salz & Pfeffer
- 1 Handvoll Basilikum

ZUBEREITUNG

1. Paprika waschen und entkernen. Zucchini und Tomaten ebenfalls waschen.
2. Zucchini und Paprika in mundgerechte Stücke schneiden. Tomaten halbieren.
3. Maultaschen in etwa 1 cm dicke Scheiben schneiden.
4. Knoblauchzehe klein hacken und im Olivenöl andünsten.

5. Gemüse und Maultaschen hinzufügen und beides goldbraun anbraten.
6. Die Pfanne kräftig mit Salz und Pfeffer abschmecken und abschließend mit Basilikum garnieren.

