



Unser Lieblingsrezept für schwäbische Maultaschenpfanne

Zutaten für 2 Personen:

- 4 Maultaschen vom Brunnenhof
- Ein wenig Butter zum Anbraten
- 150 g Kirschtomaten
- 50 g gewürfelter Speck



Zubereitung:

Die Maultaschen je nach Belieben in Streifen oder Stücke schneiden.

Den Speck und die geschnittenen Maultaschen zusammen in die Pfanne geben und in der geschmolzenen Butter scharf anbraten.

Die Kirschtomaten halbieren und kurz bevor die Maultaschen und der Speck schön gebräunt sind, in die Pfanne dazu geben.

Noch kurz anrösten lassen und dann alles zusammen aus der Pfanne nehmen und anrichten.

Fertig ist ein einfaches, schnelles und vollwertiges Essen.
Wir wünschen Ihnen einen guten Appetit.



*Weitere leckere Rezepte unter
www.brunnenhof.bio*



Slow Food[®]
Deutschland e.V.

