



Geschmälzte Maultaschen mit Röstzwiebeln

Zutaten:

12 Maultaschen, gerollte (Fertigprodukt)
 2 Liter Gemüsebrühe
 4 mittelgroße Zwiebeln
 1 EL Öl, neutrales oder Butterschmalz
 1 EL Butter
 1/2 TL Zucker
 n. B. Salz

Zubehör:

Pastakocher
 Ceran-Kochfeld
 Grillplatte

Zubereitung:

Die Zwiebeln pellen und in Ringe hobeln oder in halbe Ringe schneiden
 Auf der Grillplatte das Öl erhitzen und die Zwiebeln langsam braten. Je langsamer sie braten umso besser werden sie.
 In der Zwischenzeit die Brühe aufsetzen, wenn sie kocht, herunter schalten und die Maultaschen ins Wasser gleiten lassen. Ca. 10 Minuten ganz sanft simmern, anschließend herausfischen und abtropfen lassen - abgedeckt beiseitestellen.
 Nun die Zwiebeln hochschalten, so dass sie ein wenig bräunlich werden, den Zucker zufügen und karamellisieren lassen, anschließend salzen und die Butter zufügen und wieder herunterschalten.
 Die Maultaschen nun in der Zwiebel-Butter-Mischung nur noch warm schwenken, nicht braten, sie sollen keinesfalls angebraten werden.
 Dann die Maultaschen mit den Zwiebeln überhäuft auf einer Platte anrichten.

Hinweise:

Arbeitszeit: ca. 30 Min. / Schwierigkeitsgrad: simpel /
 Kalorien p. P.: keine Angabe

Powered by:



864 g CO₂ pro Portion

45 % weniger CO₂ als der Durchschnitt bei der Zubereitung dieses Rezeptes.

Infos über Eaternity: www.eaternity.org