



Szegediner Maultaschen-Pfanne

Maultaschen-Pfanne mit Sauerkraut

Zubereitungszeit: ca. 30 Minuten

Zubereitung:

1. Die Schalotten und Knoblauchzehen schälen und klein würfeln.
2. In einer großen Pfanne Olivenöl erhitzen und die Zwiebel darin goldgelb dünsten. Die Knoblauchzehe(n) dazugeben und kurz mit dünsten, dann Tomatenmark hinzugeben und alles gut verrühren. Auch hier kurz dünsten und dann das Sauerkraut in die Pfanne geben, wieder gut durchmischen.
3. Anschließend die passierten Tomaten und die Gewürze hineingeben sowie die Brühe für ca. 10 Minuten leise köcheln lassen.
4. Die Maultaschen dazugeben und vorsichtig unterheben. Für weitere 10 min. nun die Maultaschen darin ziehen lassen und jetzt noch final würzen.



Zutaten:

Zutaten für 4 Personen

- 1 Packung Settele Schwäbische Maultaschen 300g
- 2 EL Olivenöl
- 1 Zwiebel
- 200 ml passierte Tomaten
- 1-2 Knoblauchzehen
- 400 g Sauerkraut
- 2-3 EL Tomatenmark
- 1-2 EL Paprika, edelsüß
- 300 -500 ml Brühe
- Salz und Pfeffer

