






PLATZ 5

Maultaschen Schnitzel

 - **4,75** - (30 Bewertungen)

Schwierigkeit:    Zubereitungsdauer:  45 Min.



Zutaten für 4 Portionen:

1 Zucchini ca. 300 g; 3 Eier; 2 Möhren ca. 350 g; 110 ml Sonnenblumenöl; 350 g Kirschtomaten; 4 Stiele Basilikum; 30 g gehackte Haselnusskerne; 175 g Doppelrahm-Frischkäse; 100 g Paniermehl; 100 ml Gemüsebrühe; 2 Packungen Maultaschen; Salz/Pfeffer; 50 g Mehl

Zubereitung:

Möhren schälen wie auch die Zucchini im Spiralschneider zu Spaghetti schneiden; Kirschtomaten halbieren; Haselnüsse und Paniermehl mischen; Maultaschen panieren; erst in Mehl dann im verquirltem Ei und danach in der Paniermehl Mischung wälzen; Maultaschen in 100 ml Öl in der Pfanne goldbraun ausbacken; auf Küchenpapier abtropfen lassen; Möhren Spaghetti in Salzwasser kurz kochen und abtropfen lassen; Basilikum Blätter in feine Streifen schneiden; 10 ml Öl in Pfanne erhitzen; Tomaten ca. 2 Min braten; Frischkäse einrühren und mit Gemüsebrühe aufgießen; Basilikum, Zucchini und Möhren Spaghetti dazugeben; ca. 6-7 Min köcheln; mit Salz und Pfeffer abschmecken; Maultaschen auf den Spaghetti anrichten.