

Hier und heute



Gebratene Maultaschen mit grünem Spargel, roten Zwiebeln und altem Gouda

Lars Middendorf brät seine selbstgemachten Maultaschen und serviert sie mit grünem Spargel, Zwiebeln und altem Gouda.

Das Rezept

von Lars Middendorf für vier Personen

Zutaten

- Maultaschen (s. Rezept)
- 2 rote Zwiebeln
- 12 Stangen grüner Spargel
- 150 g alter Gouda
- Butterschmalz
- Salz, Pfeffer
- Muskat
- frische Petersilie

Zubereitung

Zunächst die Zwiebeln schälen und vierteln. Von den Spargelstangen die holzigen Enden abtrennen und eventuell leicht schälen. Butterschmalz in einer Pfanne zerlassen. Die gekochten Maultaschen in ca. 2 cm breite Streifen aufschneiden und in der Pfanne anbraten. Sobald die Maultaschen leicht bräunen, die Zwiebeln und den Spargel hinzugeben und mitbraten. Mit Salz, Pfeffer und frisch geriebener Muskatnuss würzen.

Wenn das Gemüse bissfest gegart und leicht gebräunt ist, den Käse fein reiben und zwei Drittel in die Pfanne geben, so dass er um die gebratenen Maultaschen schmilzt. Die Petersilie abzupfen und fein hacken.

Nun alles aus der Pfanne nehmen und mit dem restlichen geriebenen Käse und der frischen Petersilie garniert servieren.

Guten Appetit!