

Kochen

Ludwig Heer

Montag, 12.05.2025

Maultaschen-Kartoffel-Salat mit gebratenem Spargel

Für 4 Personen

Zutaten

8 Stangen Spargel, grün
 8 Kartoffeln, festkochend oder vorwiegend festkochend
 400 ml Gemüsebrühe, ca.
 1 Salatgurke
 1 Bund Radieschen
 1 Bund Lauchzwiebeln
 100 g Kirschtomaten
 1 Zwiebel, rot
 1 Topf Basilikum oder 1 Bund
 1 Bund Liebstöckel
 1 Bund Petersilie
 1 Bund Dill
 1 Bund Schnittlauch
 1 Biozitron, Saft und etwas abgeriebene Schale davon
 30 ml Weißweinessig
 50 ml Olivenöl
 etwas Salz
 etwas Pfeffer
 etwas Zucker
 500 g Maultaschen, selbstgemacht oder aus dem Kühlregal
 80 g Butter oder Öl oder eine vegane Butter-Alternative



Zubereitung

1. Vom Spargel die holzigen Enden abschneiden und evtl. im unteren Drittel schälen. Spargel in ca. 5 cm große Stücke schneiden. Kartoffeln schälen, je nach Größe vierteln oder achtern, abbrausen.
2. Kartoffeln in der Gemüsebrühe ca. 10-15 Minuten garen.
3. Gurke, Radieschen, Lauchzwiebeln, Tomaten und Zwiebel, abbrausen, bzw. schälen. Gurke (nach Belieben entkernen) in Würfel oder Rauten schneiden. Radieschen und Kirschtomaten vierteln. Lauchzwiebeln in dünne Scheiben schneiden. Rote Zwiebel fein würfeln. Kräuter abbrausen, trockenschütteln und ebenfalls fein schneiden.
4. Gemüse, bis auf Kartoffeln und Spargel in eine Schüssel geben.
5. Die heißen Kartoffeln, mit der Brühe, Zitronensaft und -schale, Essig, Olivenöl, Salz, Pfeffer und etwas Zucker zum Gemüse geben und marinieren.
6. Die Maultaschen in ca. 1 cm dicke Scheiben schneiden.
7. In einer Pfanne die Hälfte der Butter erhitzen. Spargelstücke darin ca. 3-4 Minuten braten, mit Salz und Pfeffer würzen.
8. Die übrige Butter in der Spargelpfanne erhitzen und die Maultaschen darin von allen Seiten ca. 2-3 Minuten braun braten.
9. Maultaschen und Spargel zum übrigen Gemüse geben. Kräuter ebenfalls untermischen. Alles nochmal abschmecken. Maultaschen-Kartoffelsalat anrichten und servieren.

Tipp: Je nach Maultaschenfüllung kann der Salat, vegetarisch, vegan oder mit Fleisch daherkommen. Die Butter zum Braten kann auch einfach durch Öl oder eine vegane Butter ersetzt werden.