

## **Maultaschen auf Sommergemüse mit Rucola Pesto**

### **Zutaten für 4 Portionen:**

2	rote Zwiebeln
2	gelbe Paprika
1	Zucchini
4	Tomaten
Ca. 600 g	Maultaschen
1,75 Liter	Gemüsebrühe
4 EL	Öl zum Braten
3 EL	Weißwein-Essig



einige Stiele	frische Petersilie
einige Stiele	Oregano (Alternative: Getrockneter Oregano)
6 Zweige	Thymian (Alternative: Getrockneter Thymian)
	Paprikapulver
	frisch gemahlener Pfeffer
	Salz

### Für das Rucola Pesto (ergibt mehr als 4 Portionen)

50 g	Rucola
50 g	Pinienkerne
50 g	Parmesankäse / Alternative: Montello
3 EL	kaltgepresstes Olivenöl
2	Knoblauchzehen / frischer Knoblauch
	Pfeffer

## **Zubereitung:**

### Pesto herstellen:

Den Parmesan reiben. Rucola waschen und trocken schütteln. Pinienkerne in einer Pfanne ohne Öl kurz anrösten. Knoblauch fein hacken.

Alle Zutaten für das Pesto in ein hohes Gefäß füllen und mit einem Pürierstab zu einer sämigen Paste verarbeiten.

### Zubereitung Maultaschen auf Sommergemüse:

Zwiebeln schälen und in feine Ringe schneiden. Paprika putzen, waschen und in Ringe schneiden. Zucchini waschen und in feine Scheiben schneiden. Tomaten waschen, halbieren und den Strunk entfernen. Die Tomatenhälften in feine Scheiben schneiden.

Den frischen Thymian und Oregano vom Stiel entfernen, die Blätter fein hacken.

Maultaschen in 1,5 Liter leicht kochende Brühe geben und bei schwacher Hitze ca. 10 Minuten ziehen lassen.

Öl in einer Pfanne erhitzen. Zwiebelringe, Paprika und frische Kräuter (Thymian und Oregano) in Olivenöl anschwitzen. Zucchini-scheiben dazu geben. Mit Pfeffer, Paprikapulver und Salz würzen.

Mit ca. 200 ml Gemüsebrühe ablöschen und bei mittlerer Hitze ca. 5-10 Minuten garen lassen. Mit etwas Essig abschmecken. Dann die Tomatenscheiben hinzufügen und warm halten.

Maultaschen aus der Brühe heben, kurz abtropfen lassen. Die Maultaschen in dicke Scheiben schneiden. Das (Brat-) Öl in einer Pfanne erhitzen und die Maultschenscheiben darin von jeder Seite kurz anbraten.

Petersilie waschen, trocken tupfen und fein hacken.

Das Sommergemüse, die gebratenen Maultaschen und das Rucola Pesto auf einem Teller anrichten. Mit Petersilie garnieren.

Guten Appetit! ☺