

Blattsalat mit Maultaschen

Zutaten für 3-4 Portionen

2 EL Öl
10 kleine oder
8 große Maultaschen
300 g Kopfsalat
10 Radieschen
1 Zwiebel
10 EL Joghurt natur, fettreduziert
2 EL Zitronen- oder Limettensaft
Nach Bedarf Salz, Pfeffer

Zubereitung

1. Das Öl in einer Pfanne erhitzen und die Maultaschen von beiden Seiten darin anbraten. 2-3 EL Wasser dazugeben und die Maultaschen darin ca. zehn Minuten ziehen lassen. Danach aus der Pfanne nehmen, in Streifen schneiden und abkühlen lassen.
2. Den Salat putzen, waschen und abtropfen lassen. Danach in Stücke zupfen.
3. Die Radieschen putzen, waschen und in Scheiben schneiden.
4. Die Zwiebel putzen, waschen und in Ringe schneiden.
5. Den Joghurt mit dem Zitronen- oder Limettensaft verrühren und mit Salz und Pfeffer würzen.
6. Die Radieschen mit dem Salat und den Zwiebeln mischen, das Dressing drübergeben und alles gut vermischen.
7. Die Maultaschen dazugeben.

Guten Appetit!

