



Gebratene, schwäbische Bio-Geflügel-Maultaschen vom Brunnenhof mit Röstzwiebeln an Feldsalat mit Croutons, Speck und Parmesan

Zutaten für 2 Personen:

- 2 Bio-Geflügel-Maultaschen vom Brunnenhof
- 25 g Bio-Speckwürfel
- 50 g Bio-Feldsalat

Nach Belieben Salat-Croutons, Dressing, Parmesan und Röstzwiebeln



Zubereitung:

Maultaschen zusammen mit dem Speck goldbraun anbraten und zusammen mit dem angemachten Feldsalat anrichten. Mit dem Speck, den Croutons, dem Parmesan und den Röstzwiebeln garnieren.

Demonstrationsbetriebe
Ökologischer Landbau

*Weitere leckere Rezepte unter
www.brunnenhof.bio*

