

Sahne - Maultaschen bei SehrLecker.de



Die Zutaten:

8 Gemüsemaultaschen (z.B. von ALDI), 1 große Zwiebel, 1 Knoblauchzehe, 1-1,5 Teelöffel gerebelten Majoran, 1 Becher Saure Sahne, 1 Becher Cremefine zum Kochen oder Sahne, Salz, Pfeffer, Worcestersauce, evt. Schuss Milch, etwas Butter und Schuss Öl zum Anbraten.

Die Vorbereitungen:

Zwiebel und Knoblauch schälen und in Würfel schneiden.

Jede Maultasche dritteln.

□

Die Zubereitung:

Butter und Öl in einer Pfanne heiß werden lassen und Zwiebel und Knoblauch kurz darin andünsten.

Maultaschen und Majoran dazugeben und unter Rühren

ca. 10 - 12 min anbraten.

Danach Saure Sahne und Cremefine unterrühren und alles auf die gewünschte Sämigkeit einköcheln lassen.

Mit Salz, Pfeffer und ca. 1 TL Worcestersauce abschmecken.

Eventuell noch ein Schuss Milch unterrühren - falls die Sauce zu dickflüssig ist.