

Klassiker trifft Klassiker: Maultaschen-Schaschlik mit Paprika & Speck



Maultaschen mal wieder anders

Maultaschen sind für sich genommen schon eine feine Spezialität. Hat man davon vorausschauend mehr vorbereitet oder eingekauft, lassen sich die übrigen Maultaschen raffiniert kombinieren. Zum Beispiel zu deftigem Maultaschen-Schaschlik, das den eigenen Geschmack an die fruchtige Tomatensoße abgibt.

Eine köstliche Kombi. Deswegen hier die heutige Rezeptur für **"Maultaschen-Schaschlik mit Paprika & Speck"**:

Zutaten

- 8 Maultaschen
- 16 Scheiben luftgetrockneter Speck, dünn aufgeschnitten
- Je 1 Paprika, rot, gelb & grün
- 2 große Zwiebeln
- 3 Knoblauchzehen, gehackt
- 800 ml Tomaten, stückelig oder passiert (aus dem Glas)
- Öl zum Braten
- Salz, Pfeffer
- 1 EL Paprikapulver, edelsüß
- ½ TL Kümmel, gemahlen
- Wer möchte: Chili nach Belieben
- 3 EL Essig
- 1 TL Zucker, Apfeldicksaft oder Honig

- Extra: 8 Holzspieße

Zubereitung

Den Speck halbieren.

Die Maultaschen in vier gleich große Stücke schneiden. Jedes Maultaschenstück mit einer halben Speckscheibe umwickeln.

Die Zwiebeln und Paprika in ca. 3-4 cm große Stücke schneiden.

Nun alles abwechselnd auf Spieße stecken, gut festdrücken.

In einer großen Pfanne die Maultaschenspieße mit etwas Öl von beiden Seiten kräftig anbraten und herausnehmen.

Die übrig gebliebenen Zwiebeln, Schinkenspeck und Paprika würfeln und in der gleichen Pfanne 2 Minuten rührend anbraten.

Die stückeligen oder passierten Tomaten und den gehackten Knoblauchzehen zugeben und mit Paprikapulver, Salz, Pfeffer und etwas gemahlenem Kümmel würzen.

Alles bei mittlerer Hitze 15 Minuten sanft köcheln lassen. Mit dem Zucker (oder Honig) und etwas Essig abschmecken.

Jetzt die Schaschlik-Spieße oben auf die Soße legen und mit geschlossenem Deckel, bei kleiner Stufe, ca. 15-20 Minuten garen.

Tipp: Dazu Brot reichen.