

Maultaschenstreifen mit Ei



Zutaten:

Für 4 Personen:

- 8 Maultaschen je ca. 100 g (selbstgemacht oder fertig)
- 6 Eier
- 2 Frühlingszwiebeln
- 30 g Butter + 1 EL Öl
- Salz & Pfeffer
- Petersilie zum Servieren
- Wer möchte: Essiggurken in Scheiben



Zubereitung

Maultaschen in fingerdicke Scheiben schneiden und in einer großen Pfanne bei mittlerer Hitze mit Butter und 1 EL Öl 2 Minuten goldbraun anbraten.

Frühlingszwiebeln in Ringe schneiden und zugeben.

Eier in einer Schüssel mit Salz und Pfeffer verrühren und zu den Maultaschen geben. Deckel aufsetzen und 2 Minuten stocken lassen.

Deckel abnehmen und alles mit zwei Pfannenwender auseinanderrupfen. Weitere 3-4 Minuten anbraten und auf Teller verteilen. Mit Petersilie bestreuen und mit Essiggurkenscheiben servieren.