

# Maultaschen auf Wurzelgemüse-Salat mit Schmelzzwiebeln und süßem Senf-Dressing

Vegan Family unter 650 Kalorien Thermomix hilft • 638 kcal • Tag 3 kochen

25



vegane Mini-Suppenmaultaschen



frische Rote Beete



Blattsalatsmischung



Tomate



Zwiebel



gerebelter Thymian



süßer Senf



vegane Mayonnaise



Kürbiskerne



gelbe Karotte



- Ohne künstliche Farbstoffe
- Ohne künstliche Aromen
- Ohne hinzugefügte Glutamate

# Los geht's

Wasche das Gemüse ab.

## \*Basiszutaten aus Deiner Küche

Salz\*, Weißweinessig\*, Öl\*, Zucker\*, Olivenöl\*, Pfeffer\*, Pflanzliche Margarine\*, Wasser\*

## Kochutensilien

Thermomix®, 1 Backblech mit Backpapier, 1 große Schüssel, 1 große Pfanne und 1 kleine Schüssel

## Zutaten 2 – 4 Personen

	2P	3P	4P
vegane Mini-Suppenmaultaschen <b>10  15</b>	400 g	600 g	800 g
frische Rote Beete <b>DE</b>	1	1	1
Blattsaladmischung	50 g	75 g	100 g
Tomate <b>NL   ES   MA   BE</b>	1	2	2
Zwiebel <b>DE   NL   EG</b>	1	2	2
gerebelter Thymian	1 g	1 g	2 g
süßer Senf <b>9</b>	15 ml	22,5 ml**	30 ml
vegane Mayonnaise	25 g	50 g	50 g
Kürbiskerne	10 g	10 g	20 g
gelbe Karotte	1	2	2

\*\*Beachte die benötigte Menge. Die gelieferte Menge in Deiner Box weicht hiervon ab und es bleibt etwas übrig

## Durchschnittliche Nährwerte pro

(Berechnet auf Grundlage der angegebenen Ausgangszutaten.)

	100 g	Portion (ca. 490 g)
Brennwert	547 kJ/131 kcal	2669 kJ/638 kcal
Fett	4,9 g	23,9 g
– davon ges. Fettsäuren	0,6 g	3,1 g
Kohlenhydrate	16,7 g	81,5 g
– davon Zucker	5,2 g	25,2 g
Eiweiß	3,9 g	19,2 g
Salz	0,65 g	3,18 g

Bitte beachte, dass die Nährwertangaben auf der Rezeptkarte aufgrund natürlicher Schwankungen und kurzfristiger Produktänderungen abweichen können. Maßgeblich sind allein die Nährwertinformationen auf den Produktverpackungen.

**Allergene:** 9) Senf 10) Sellerie 15) Weizen

(Bitte beachte weitere Informationen zu Allergenen und möglichen Spuren von Allergenen auf der Zutatenverpackung!)

**Ursprungsländer:** **DE:** Deutschland **EG:** Ägypten **NL:** Niederlande **ES:** Spanien **BE:** Belgien **MA:** Marokko



## 1 Wurzelgemüse backen

Heize den Backofen auf 220 °C Ober-/Unterhitze (200 °C Umluft) vor.

**Karotten** und **Rote Beete** schälen und alles in 1 cm dicke und ca. 5 cm lange Stifte schneiden.

**Gemüestifte** auf einem mit Backpapier belegten Backblech verteilen und mit gerebeltem **Thymian**, 1 EL [1,5 EL | 2 EL] **Öl\***, **Salz\*** und **Pfeffer\*** würzen. Das **Gemüse** für ca. 25 – 30 Min. backen, bis es außen gebräunt und innen weich ist.

Währenddessen fortfahren.



## 4 Keinigkeiten

**Tomaten** in 2 cm Würfel schneiden, Strunk dabei entfernen.

In einer großen Pfanne **Kürbiskerne** ohne Zugabe von Fett für 1 – 2 Min. rösten, aus der Pfanne nehmen und beiseitestellen.



## 2 Für die Schmelzzwiebeln

**Zwiebel** abziehen, längs halbieren und in feine Streifen schneiden.

**Zwiebel**, 10 g [15 g | 20 g] **Margarine\***, **Salz\***, **Pfeffer\*** und 1 TL [1,5 TL | 2 TL] **Zucker\*** in den Mixtopf geben und **20 Min./98 °C/Reverse/Stufe 1** dünsten.

Währenddessen mit der Zubereitung fortfahren.



## 5 Maultaschen braten

In den letzten 5 – 10 Min. der Backzeit 1 EL [1,5 EL | 2 EL] **Margarine\*** in derselben Pfanne erhitzen. **Maultaschen** hinzugeben und für 4 – 5 Min. anbraten, bis die **Maultaschen** anfangen knusprig zu werden.



## 3 Dressing zubereiten

In einer großen Schüssel die Hälfte des **süßen Senfs** mit 1 EL [1,5 EL | 2 EL] **Olivenöl\***, 1 EL [1,5 EL | 2 EL] **Wasser\***, 1 TL [1,5 TL | 2 TL] **Weißweinessig\***, **Salz\*** und **Pfeffer\*** zu einem **Dressing** verrühren.

Restlichen **Senf** in eine kleine Schüssel geben und mit der **vegane Mayonnaise** und 1 EL [1,5 EL | 2 EL] **Wasser\*** zu einem leicht flüssigen **Dip** verrühren. Mit **Salz\*** und **Pfeffer\*** abschmecken.



## 6 Anrichten

**Salat** zusammen mit den **Tomatenwürfeln** und **Kürbiskernen** in die Schüssel zum **Dressing** geben und gut vermengen.

**Salat** auf der Mitte der Teller anrichten und mit dem **Wurzelgemüse** toppen. **Maultaschen** am Rand verteilen und mit **Schmelzzwiebeln** und **Dip** garnieren.

**Guten Appetit!**

Für mehr Essensfreu(n)de:

Lade Deine Freunde jetzt mit einem frischen Einstiegsrabatt von mind. 54,99 € ein!

<http://www.hellofresh.de/freunde>

