



Wies'n Schmankerl mit Maultaschen und Feldsalat

2 Packung WIESENHOF Wies'n Schmankerl
2 Packung Gemüsemautaschen à 400g
200 g Feldsalat
1 Pellkartoffel, gekocht v. Vortag
1 rote Zwiebel
1 EL körniger Senf
1 EL Honig
3-4 EL weißer Balsamico Essig
5-6 EL Sonnenblumenöl
150 g Salz, Pfeffer, Butter z. Braten

Schritt 1

Wies'n Schmankerl nach Anleitung im Ofen zubereiten. Maultaschen halbieren oder in breite Streifen schneiden, Feldsalat putzen, waschen, Zwiebel in feine Streifen oder Ringe hobeln.

Schritt 2

Kartoffel zusammen mit Honig, Senf, Essig und Öl mit einem Stabmixer pürieren, gegebenenfalls noch etwas Gemüsebrühe oder Wasser zufügen, wenn das Dressing zu dick wird. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Schritt 3

Maultaschen in einer Pfanne mit Butter bei mittlerer Hitze goldbraun braten.

Schritt 4

Feldsalat und Zwiebelstreifen mit Dressing anmachen, zusammen mit den gebratenen Maultaschen auf Teller verteilen, Wies'n Schmankerl in Scheiben schneiden und dazu mit einem frischgezapften Hellen servieren.