



Vegetarische Maultaschenpfanne

Vegetarische Maultaschenpfanne
mit Käse und Gemüse

Zubereitungszeit: ca. 15 Minuten

Zubereitung:

1. Die in Streifen geschnittenen Gemüse-Maultaschen in einer beschichteten Pfanne von allen Seiten gut anbraten.
Die Champignons und die Karotte waschen und schälen und vierteln, die Tomaten waschen und halbieren.
2. Erbsen nach wenigen Minuten in die Pfanne geben und kurz mitanbraten lassen nacheinander das Gemüse in die Pfanne geben. Gut vermischen und mit den Gewürzen vermischen.
3. Mit der Milch ablöschen, Tomaten dazugeben und den Käse darüber reiben.
4. Die Soße etwas sämig werden lassen und servieren.



Zutaten:

Zutaten für 2 Personen

- 150g Settele Gemüse-Maultaschen
- 350g Champignons geviertelt
- 1 Karotte
- 200 ml Milch 1,5% Fett
- 100g Reibekäse light
- 20g Kirschtomaten
- 150g TK Erbsen
- Salz, Pfeffer, Italienische Gewürze

