

# Schwäbischer Maultaschensalat mit Bier-Vinaigrette



**Bierempfehlung: Das Naturtrübe von Schwaben Bräu**



# Schwäbischer Maultaschensalat mit Bier-Vinaigrette



**Bierempfehlung: Das Naturtrübe von Schwaben Bräu**

## **Zutaten für 4 Personen:**

- 2 Schalotten
- 1 kleine rote Paprika
- 1 MSP Senf
- 2 EL milder Weißweinessig
- 2 EL Öl
- 1 Fl. Schwaben Bräu  
Das Naturtrübe
- Salz, Pfeffer, Zucker
- 1 Bund Radieschen
- 600 g Maultaschen
- 1 kleiner Salatkopf
- 1 kleiner Bund Schnittlauch

Die geschälten Schalotten und die Paprika in feine Würfel schneiden, zusammen mit dem Senf, Essig, Öl und 1/8 l Schwaben Bräu »Das Naturtrübe« verrühren und mit Salz, Pfeffer und wenig Zucker abschmecken.

Die Teller mit Schalotten und Radieschenscheiben belegen, mit Vinaigrette marinieren, die erwärmten Maultaschen – nicht mehr ganz heiß – in Scheiben schneiden, gefällig auf das Salatbouquet auflegen, mit Vinaigrette und gehacktem Schnittlauch fertigstellen.

**Wichtig für das Gelingen dieses Gerichtes ist, dass die Maultaschen nicht kalt sind.**



Fließend schwäbisch.