

# **Maultaschen mit Pak Choi**

Für 2 Personen

## **Zutaten:**

1 Packung mit 4 Maultaschen (nach persönlichen Vorlieben)  
ca. 300 gr. Pak Choi  
etwas Gemüsebrühe  
etwas Öl, Margarine oder Butter  
1 Zwiebel in kleinen Würfeln  
80 gr. gewürfelten geräucherten Schinken  
100 gr. Crème fraîche oder Schmand  
80 - 100 gr. geriebenen Käse  
Pfeffer und Salz

## **Zubereitung:**

Die Maultaschen in Streifen schneiden. Den Pak Choi waschen, trocken schwenken und alle Teile (bis auf den untersten Strunk) in Streifen schneiden. In einer größeren Pfanne etwas Gemüsebrühe aufkochen und die Maultaschen hinein geben und darüber den Pak Choi. Ca. 5 Minuten dünsten.

Während dessen in einer anderen Pfanne mit etwas Fett die Zwiebel und die Schinkenwürfel leicht anbraten.

In Pfanne 1 nach ca. 5 Minuten, falls alle Flüssigkeit verdampft ist, etwas Öl, Margarine oder Butter auf den Pfannenboden unter Maultaschen und Pak Choi geben. Mit weißem Pfeffer und evtl. etwas Salz würzen. Zwiebel und Schinken aus Pfanne 2 über Maultaschen und Pak Choi geben. Dann die Crème fraîche darüber verstreichen und den geriebenen Käse darüber streuen. Das ganze noch einige Minuten dünsten, bis der Käse verlaufen ist.

Schnell gemacht und lecker!

von Marlene