

**Rezept
der Woche**

BÜHLERHOF

So schmeckt
BAYERN



Bio-Gemüsemaultaschen

mit Kräuter-Pesto und geschmorten Cocktailtomaten

BÜHLERHOF

So schmeckt
BAYERN



**Bio-Gemüsemaultaschen mit Kräuter-Pesto
und geschmorten Cocktailtomaten**

Zutaten

12 Stück Bio-Gemüsemaultaschen
30 g Alnatura Pesto Verde
1 Packung Cocktailtomaten
2 EL Olivenöl
1 Bund Basilikum
Salz
Zucker

Zubereitung

Ofen auf 200 °C vorheizen.

Die Cocktailtomaten mit Stiel waschen und in eine feuerfeste Form legen. Mit Olivenöl, Salz und etwas Zucker bestreuen und im Ofen ca. 20 Minuten garen.

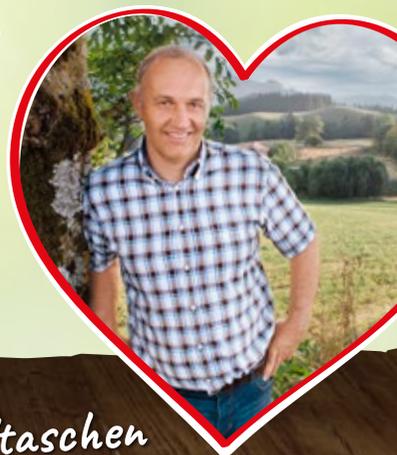
Tipp: Die Tomaten sind fertig wenn sie leicht aufplatzen!
Die Maultaschen ca. 5 Minuten im gesalzenem Wasser leicht köcheln lassen.

In einer Pfanne etwas Olivenöl und das Kräuter-Pesto erhitzen. Die Maultaschen aus dem Wasser nehmen, abtropfen lassen und mit dem Pesto vermischen. Anschließend in einem tiefen Teller anrichten.

Das restliche Pesto über die Maultaschen verteilen, den Zweig Tomaten darauf legen und mit etwas Basilikum dekorieren.



Guten Appetit!



*Mit Bio-Maultaschen
von Bio Bühler*