



Schwäbische Maultaschen im Pankomantel

mit Guacamole Dip

Zubereitungszeit: ca. 15 Minuten

Zubereitung:

1. Die Maultaschen in Mehl wälzen, dann in dem verquirlten Ei und abschließend im Pankomehl. Das Öl in einer Pfanne erhitzen und die Maultaschen darin wenden. Wenn der Pankomantel goldbraun ist, sind die Maultaschen fertig.

2. Die Avocado halbieren, den Kern und die Schale entfernen. In eine Schale geben und mit der Gabel zerdrücken. Limettensaft, Chili und Knoblauch dazugeben sowie den Sauerrahm und die Kräuter. Alles gut vermischen und mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Tipp:

Frittieren Sie die Maultaschen einzeln in einer kleinen Pfanne um Öl zu sparen.



Zutaten:

Zutaten für 2 Personen

- 1 Packung Settele Schwäbische Maultaschen 300g
- 2 EL Mehl
- 1 Ei, verquirlt
- 4-6 EL Panko
- 1/8- 1/4L Öl zum frittieren
- 1 Avocado
- 1/4 Limette, Saft
- 1/2 -1 Chili, fein geschnitten
- 1-2 Knoblauchzehen, fein gewürfelt
- 1-2 EL Sauerrahm
- 1-2 EL Koriander oder Petersilie gehackt
- Salz, Pfeffer

