



## Asia-Maultaschen-Pfanne

### Zutaten

- 100 g Karotten
- 200 g rote Paprikaschote
- 3 Stück Frühlingszwiebel(n)
- 360 g Maultaschen a. d. Kühlregal
- 1 TL THOMY Reines Sonnenblumenöl
- 100 g Erbsen, tiefgefroren
- 1 Beutel MAGGI MAGIC ASIA Würzpaste für Nasi Goreng Style
- 1 EL Sesamkörner, geröstet

### Zubereitung

1. Karotten schälen und in feine Streifen schneiden. Paprika waschen, Kerne und weiße Innenhäute entfernen, in dünne Streifen schneiden. Frühlingszwiebeln waschen, putzen und in feine Ringe schneiden. Dabei etwas vom Grün beiseitestellen, um das Gericht vor dem Servieren damit zu bestreuen.
2. Maultaschen schräg in nicht zu dünne Streifen schneiden. In einer Pfanne in heißem Öl braun anbraten, herausnehmen und beiseitestellen.
3. Im Bratsatz Karotte und Paprika ca. 4 Min. anbraten. Frühlingszwiebeln und Erbsen dazugeben, ca. 4 Min. weiterbraten.
4. Maultaschen wieder in die Pfanne geben. Würzpaste dazugeben, alles gut vermischen, so dass sich die Paste gut verteilt. Ca. 5 Min. weiterbraten. Mit Sesamkörnern und dem restlichen Grün der Frühlingszwiebeln bestreut servieren.

#### Nährwert-Anzeige

Kohlenhydrate	43 g
Energie	355 kcal
Fett	14 g
Protein	13 g

🕒 25 Minuten

⊕ 3 Portionen