

## Gebratene Maultaschen mit Spinat und Sahne



### Zutaten für 2 Personen

720g Gemüse-Maultaschen  
1 EL Sonnenblumenöl  
Salz, Pfeffer  
100g frischer Spinat  
dunkler Balsamicoessig  
200ml Sahne  
15g Hefeflocken

### Zubereitung

1. Die Maultaschen in Streifen schneiden und in Öl anbraten. Mit Salz und Pfeffer würzen.
2. Frischen Blattspinat hinzugeben und mit Balsamicoessig ablöschen. Deckel schließen bis der Spinat etwas zusammenfällt.
3. Sahne zugeben und nochmals etwas köcheln lassen. Die Herdplatte kann an dieser Stelle schon ausgeschaltet werden.
4. Hefeflocken unterrühren und mit Salz und Pfeffer abschmecken.