

Überbackene Maultaschen bei SehrLecker.de



Die Zutaten:

2 Packungen kleine Maultaschen (je nach Vorliebe), 500 ml passierte Tomaten, 2-3 Teelöffel Gemüsebrühe, 2-4 mittelgroße Tomaten, 1 Becher Creme Fraiche, 2 Beutel Mozzarella.

Die Vorbereitungen:

Gemüsebrühe herstellen.

Maultaschen aus der Packung nehmen.

Tomatensoße aus der Packung in einen Topf und erwärmen. Ca. 100ml Creme Fraiche in die Tomatensoße geben, verrühren und abschmecken.

Mozzarella in Scheiben schneiden.

Tomaten waschen, entstielen und ebenfalls in Scheiben schneiden.

Eine feuerfeste Form einfetten.

Wer keine Tomaten mag kann auch Blumenkohl und Broccoliröschen nehmen. Diese dann, wenn tiefgefroren, in der Gemüsebrühe ca 5min. ziehen lassen.

Die Zubereitung:

Die Maultaschen in der Gemüsebrühe ca. 10-15 min ziehen lassen. Die erwärmte Tomatensoße in die Form gießen und die Maultaschen mit den Tomaten abwechselnd schichten. Wenn das Gemüse genommen wird dieses einfach auf die Maultaschen geben.

Dann den Mozzarella (geht auch anderer Käse) darüber verteilen und in die Lücken den restlichen Creme Fraiche geben.

Das Ganze dann im vorgeheizten Backofen bei 225 °C (Gas: Stufe 4/Umluft 200°C) ca. 15 Minuten überbacken.

Dazu passt grüner Salat gut.