

Überbackene Maultaschen in Weißweinsauce bei SehrLecker.de



Die Zutaten:

16 große Maultaschen (vom ALDI), 2 mittelgroße Zwiebeln, 400 gr süße Sahne, 400 gr ger. Käse zum Überbacken, 2 Schuß Weißwein, Butter zum Anbraten, Salz, Pfeffer.

Die Vorbereitungen:

Backofen auf 180° C (Ober - Unterhitze) vorheizen.

Zwiebel schälen und würfeln. Maultaschen in Scheiben schneiden (nicht zu dünn!).

Die Zubereitung:

Zwiebelwürfel in einer Pfanne mit Butter anschwitzen. Maultaschenstreifen dazugeben und mit anbraten. Mit Sahne auffüllen, salzen und pfeffern und mit Weißwein ablöschen. Alles in eine Auflaufform geben (falls die Pfanne nicht backofentauglich ist!), mit dem geriebenen Käse bestreuen und im Backofen goldbraun überbacken lassen.

Dazu einen Salat reichen.