

Maultaschen - Auflauf - Italienische Art

Kategorien: Maultaschen, Auflauf, Küche

Zutaten für: 4 Portionen

2	Pack.	Maultaschen (12 Stück)
2	Pack.	Mozzarella, in 12 Scheiben geschnitten
3		Tomate(n), in 12 Scheiben geschnitten
500	ml	Tomate(n), stückige
150	ml	Gemüsebrühe
200	Gramm	Schinken, gekochter, gewürfelt
1		Zwiebel(n), gewürfelt
1		Knoblauchzehe(n), zerkleinert
		Salz und Pfeffer
	Etwas	Olivenöl
		Fondor
		Maggi
		Oregano
		Chilipulver
		Parmesan

Anleitung:

Maultaschen in eine (leicht gefettete) Auflaufform legen. Zwiebeln und Knoblauch in etwas Öl anbraten, den Schinken, die Brühe und die stückigen Tomaten zufügen, die Sauce kurz durchkochen lassen. Mit den angegebenen Gewürzen abschmecken und evtl. mit dem Parmesankäse etwas binden. Die Sauce über die Maultaschen geben und auf jede Maultasche je eine Scheibe Tomate und Mozzarella legen. Das Ganze kann noch mit Parmesan oder Oregano bestreut werden. Bei ca. 190°C (Umluft) 30-40 min überbacken.

Zubereitungszeit: 30 Min.

Schwierigkeitsgrad: normal

Brennwert p. P.: keine Angabe