

Maultaschen - Gratin

Kategorien: Maultaschen

Zutaten für: 3 Portionen

GEHT SCHNELL UND SCHMECKT EINFACH NUR KÖSTLICH

3		Tomaten
1	Teel.	Olivenöl
1		Knoblauchzehe
2		Frühlingszwiebeln
250	Gramm	Passierte Tomaten
100	Gramm	Erbsen aus der Dose
1	Essl.	Getrocknete Petersilie
		Pfeffer, Salz
6		Maultaschen
150	Gramm	Reibekäse

Anleitung:

Tomaten waschen, würfeln und in einer Pfanne mit heißem Öl anschmoren. Knoblauch schälen, fein würfeln und dazugeben. Frühlingszwiebeln putzen, waschen, in Ringe schneiden und ebenfalls dazugeben. Etwa 3 Minuten köcheln lassen. Passierte Tomaten, Erbsen und Petersilie hinzufügen, mit Salz und Pfeffer würzen. Maultaschen in einer gefetteten Auflaufform anrichten, Tomatensauce und Käse darüber verteilen. Im vorgeheizten Backofen bei 175° ca. 20 Minuten goldbraun überbacken.