

Maultaschen auf Bayrisch

Kategorien: Maultaschen, Land, Deutschland

Zutaten für: 2 Portionen

		Überbackene Maultaschen:
		Zutaten
8		Maultaschen
200	Gramm	Käse (Emmentaler), geriebener
3		Zwiebel(n)
1/2		Apfel
2	Essl.	Zucker
		Salz und Pfeffer
		Butterschmalz zum Braten
		Butter für die Form

Anleitung:

Die Zwiebeln in Ringe, und den Apfel in Stückchen schneiden, in der Pfanne braten bis die Zwiebeln goldgelb sind. Dann die Zwiebeln zur Seite schieben und den Zucker an der freien Stelle karamellisieren lassen. Wenn der Zucker soweit ist, alles nochmal durchrühren. Mit Salz würzen. Zwischenzeitlich eine Auflaufform mit Butter anstreichen. Die Maultaschen hineinlegen und mit den Zwiebeln bedecken. Anschließend den Käse darüber streuen. Im vorgeheizten Backofen (180°C) 20 Minuten überbacken, aber vorher noch Pfeffer darüber streuen.

Zubereitungszeit: 15 Min.

Schwierigkeitsgrad: normal

Brennwert p. P.: keine Angabe