

Maultaschen im Gemüsebett

Kategorien: Teigware, Gefüllt, Maultaschen

Zutaten für: 1 Rezept

12		Maultaschen
200	Gramm	Kartoffeln
250	Gramm	Karotten
3	groß.	Zwiebeln
1	Bund	Petersilie
1	Bund	Schnittlauch
1	Tasse	Tomatenmark
1	Tasse	Senf
75	ml	Joghurt
100	ml	Saure Sahne
1/2	Ltr.	Brühe
		Salz, Pfeffer

Anleitung:

Maultaschen in dünne Streifen schneiden. Kartoffeln und Karotten schälen und in feine Stifte schneiden. Zwiebel schälen, halbieren und in dünne Scheiben schneiden. Kräuter waschen, Petersilie fein hacken, Schnittlauch fein schneiden. Brühe, Joghurt, Sahne, Senf, Tomatenmark und Gewürze zu einer Sauce rühren.

In einer Auflaufform zuerst die Gemüsestreifen, dann die Kräuter, Maultaschen, wieder Kräuter und zum Schluss erneut Gemüse einschichten. Mit der Sauce übergießen und die geschlossene Form im auf 200°C vorgeheizten Backofen eine Stunde garen lassen.