

Maultaschen in Tomatensauce Überbacken

Kategorien: Maultaschen

Zutaten für: 4 Portionen

100	Gramm	Geriebener Emmentaler
1		Salz, Oregano
60	Gramm	Creme Fraiche
1	Pack.	Pizzatomaten
3	Essl.	Öl
2	Stücke	Zwiebel gewürfelt
50	Gramm	Speckwürfel
1	Ltr.	Fleischbrühe
8	Stücke	Maultaschen

Anleitung:

Die Maultaschen 15 min in der Fleischbrühe garen. Gewürfelte Speck und Zwiebelwürfel in der Pfanne zusammen mit dem Öl anbraten. Pizzatomaten und 250 ml der Fleischbrühe hinzufügen und aufkochen lassen. Elektroherd abschalten. Mit den Gewürzen abschmecken. Die Maultaschen aus der Brühe nehmen und in eine Auflaufform schichten. Creme Fraiche zu den Pizzatomaten hinzufügen und das Tomatengemisch über die Maultaschen in der Auflaufform gießen. Mit geriebenem Emmentaler bestreuen.

Bei 220 Grad 20 Minuten Goldgelb überbacken.