

## Maultaschen - Mal Anders

Kategorien: Maultaschen

Zutaten für: 4 Portion(en)

12	Stücke	Maultaschen
1	groß.	Paprikaschote, rot
1	groß.	Zwiebel
3	Essl.	Olivenöl
1	Stück	Bratensaftwürfel
400	ml	Tomatensoße
1	Teel.	Pizzagewürz
100	Gramm	Reibekäse
1	Zweig	Basilikum
1	Teel.	Oregano

### Anleitung:

Die Maultaschen je in 5 Streifen schneiden. Die Paprikaschote abbrausen, putzen und entkernen. Zwiebel abziehen und wie Paprika in dünne Streifen schneiden. Olivenöl in einer beschichteten Pfanne erhitzen, Zwiebel und Paprika darin unter Rühren anbraten. Maultaschen dazugeben und kurz anbraten. Mit 400 ml Wasser ablöschen, aufkochen lassen, den Bratensaftwürfel einrühren und kurz aufkochen lassen. Dann auf kleiner Stufe die Tomatensoße (aus der Dose) und Oregano einrühren. Mit ca. 1 TL Pizzagewürz nach Belieben pikant abschmecken. Gerichte auf feuerfesten Tellern anrichten, mit dem Reibekäse bestreuen und im Ofen bei 180°C (Umluft 160 °C) kurz überbacken. Anmerkung und Kochtipps für Maultaschen-mal anders Nach Wunsch mit Basilikumblättchen garniert servieren. Dazu passt ein grüner Salat. einfache Zubereitung

Zubereitungszeit. 15 Minute(n)

Pro Portion etwa 640 kcal 46 g F 26 g KH 33 g E