

Maultaschen mit Fleischfüllung in Tomatensauce

Kategorien: Maultaschen, Küche

Zutaten für: 4 Portion(en)

1	kg	Maultaschen schwäbisch (Haushalt)
1	Bund	Frühlingszwiebeln
1		Zehe(n) Knoblauch frisch
2	mittl.	Fleischtomaten
3	Essl.	Olivenöl
1	Dose	Tomaten Konserve
2	Essl.	Kräuter der Provence
1	Teel.	Instant-Gemüsebrühe
1	Prise	Pfeffer schwarz
50	Gramm	Parmesan

Anleitung:

Zubereitung von Maultaschen mit Fleischfüllung in Tomatensauce
Frühlingszwiebeln waschen, abtropfen lassen und in Ringe schneiden.
Die Knoblauchzehe abziehen und fein würfeln. Die Fleischtomaten kurz in kochendes Wasser tauchen, die Haut abziehen und das Fruchtfleisch würfeln. 2 EL Olivenöl in einer Pfanne erhitzen und die Frühlingszwiebeln und den Knoblauch darin kurz andünsten. Vom Herd nehmen, Tomatenwürfel und passierte Tomaten zugeben und die Sauce mit Kräutern der Provence und Instant-Gemüsebrühe kräftig würzen. Zwei Gratinformen mit etwas Olivenöl ausstreichen. Die Maultaschen in die Form legen, mit frisch gemahlenem schwarzen Pfeffer würzen und mit Sauce bedecken. Die Gratinformen mit Aluminiumfolie abdecken und im vorgeheizten Ofen bei 200 °C etwa 20 Minuten backen. Mit frisch geriebenem Parmesan bestreut servieren.

Anmerkung und Kochtipps für Maultaschen mit Fleischfüllung in Tomatensauce Ein grüner Salat passt gut dazu.

mittlerer Schwierigkeitsgrad

Zubereitungszeit 40 Minute(n)

Pro Portion etwa 420 kcal