

Maultaschenauflauf - Schneller

Kategorien: Maultaschen, Auflauf

Zutaten für: 4 Portionen

500	Gramm	Spinat
1		Zwiebel
2		Knoblauchzehen
2	Essl.	Butter
150	ml	Gemüse-oder Fleischbrühe
		Salz, Pfeffer
1	Prise	Muskat
1	Prise	Cayenne
12		Maultaschen TK
20	Gramm	Butter
200	Gramm	Geriebener Bergkäse

Anleitung:

Spinat vorbereiten und grob hacken. Zwiebeln und Knoblauch würfeln. Butter erhitzen und beides anschwitzen. Spinat zufügen und mitschwitzen lassen. Brühe angießen, die Maultaschen zugeben und aufkochen lassen. Mit Salz, Muskat, Pfeffer und Cayenne kräftig würzen. Die Maultaschen mit dem ausgedrückten Spinat schichtweise in eine gefettete Form geben. Bechamel herstellen (ca 1/2 Liter) und würzen. Die Soße über Maultaschen und Spinat geben, mit dem geriebenen Käse bestreuen und bei 200 Grad ca 25 Minuten garen bis der Käse gut zerlaufen ist und auch etwas Farbe bekommen hat.