

Maultaschengratin mit Linsen

Kategorien: Maultaschen, Küche

Zutaten für: 4 Portionen

120	Gramm	Linsen, grüne
120	Gramm	Linsen (Puy - Linsen)
3		Schalotte(n)
1	groß.	Möhre(n)
1/2	Stange	Lauch
80	Gramm	Speck
2	Essl.	Butterschmalz
1	Essl.	Tomatenmark
800	ml	Geflügelbrühe, instant Salz und Pfeffer
1	Essl.	Senf, mittelscharfer
200	Gramm	Käse (Emmentaler)
8		Maultaschen
50	Gramm	Butter
1		Zwiebel(n)
1	Bund	Lauchzwiebel(n) Mehl (für die Röstzwiebeln) Öl (für die Röstzwiebeln) Butter für die Form

Anleitung:

Linsen über Nacht einweichen. Schalotten abziehen. Möhre waschen und schälen. Beide Zutaten würfeln. Lauch putzen, waschen und würfeln. Speck ebenfalls würfeln. Alles in erhitztem Schmalz andünsten. Linsen nun abgießen und zufügen. Tomatenmark einrühren und mit Brühe aufgießen. Bei mittlerer Hitze so lange garen, bis fast alle Flüssigkeit aufgesogen wurde und die Linsen gar sind. Mit Salz, Pfeffer und Senf abschmecken, etwas abkühlen lassen. Den Ofen auf 200°C vorheizen. Käse zur Hälfte würfeln, andere Hälfte grob raspeln. Die Maultaschen halbieren. Käsewürfel unter die Linsen mischen. Eine Gratinform einfetten. Die Linsen hineinfüllen. Maultaschen-Hälften in die Linsen stecken, mit Käseraspeln und Butterflöckchen bestreuen. Die Form in den Backofen schieben und etwa 25 Minuten backen. Zwiebel abziehen und in Ringe schneiden. Lauchzwiebel putzen, waschen und ebenfalls in Ringe schneiden. Zwiebelringe mit Mehl bestäuben und in erhitztem Öl goldbraun frittieren. Gratin mit Röstzwiebeln und Lauchzwiebeln bestreut servieren.

Zubereitungszeit: 50 Min.

Ruhezeit: 12 Std.

Schwierigkeitsgrad: pfiffig

Brennwert p. P.: keine Angabe