

Schwäbischer Maultaschen - Auflauf

Kategorien: Maultaschen

Zutaten für: 4 Portionen

800	Gramm	Maultaschen
1	klein.	Dose erbsen+karotten
200	ml	Sahne
25	Gramm	Butter
200	ml	Milch
2	Essl.	Mehl
1	Scheibe	Chester Käse (abgepackten Toastscheiben)
50	Gramm	Geriebener emmentaler
1		Salz, Pfeffer, Gemüsebrühe (instant) zum würzen

Rezeptautor:

SCHMECKT NICHT NUR SCHWABEN

Anleitung:

Soße: die Butter schmelzen und die abgetropften erbsen und karotten (karotten bitte vorher in scheiben schneiden) hineingeben. mit salz und pfeffer würzen, in der Butter dann 2-3 min bei mittlerer Hitze schwenken. Mit Mehl bestäuben und dann mit Milch und Sahne langsam aufgießen, bis die richtige Sämigkeit erreicht ist, zum Schluß die Chester-Toast-Käse-Scheibe in die Soße rein und zergehen lassen. Danach nochmal abschmecken mit Salz, Pfeffer und etwas Gemüsebrühe. In der Zwischenzeit die Maultaschen (wir nehmen immer frische vom Metzger, aber es gehen natürlich auch Maultaschen aus dem Kühlregal von z.b. Bürger - schliesslich gibt es nicht in jedem Bundesland frische Maultaschen zu kaufen!) in kochendes Wasser geben und diese dort etwa 2 min darin kochen lassen (so wird der nudelteig aussen weicher) wenn soße und maultaschen fertig sind, dann die maultaschen in breite scheiben schneiden und in einer auflaufform schichten mit der soße.

Ganz oben kommt dann der rest soße drauf mit dem geriebenen käse. bei 180 grad, mittlerer schiene in den backofen geben für ca. 20-25 min.

Guten Appetit!