

Studententrost - Maultaschen mit Tomatensauce und Käse

Kategorien: Mehlspeisen, Nudeln, Küche, Maultaschen

Zutaten für: 4 Portionen

12		Maultaschen
2	Ltr.	Rinderbouillon
500	Gramm	Tomaten; oder
1	Ltr.	Dose Geschaelte Tomaten
4 1/2	Essl.	Oliven- oder Pflanzenoel
1	mittl.	Zwiebel
250	Gramm	Rauchfleisch; oder
150	Gramm	Salami
45	Gramm	Butter
2	Essl.	Instantmehl
1/8	Ltr.	Bouillon
2 1/2	Essl.	Sahne
8	Essl.	Emmentaler; gerieben
		Salz, Pfeffer
		Rosenpaprika
2	Spur	Getr. Basilikum oder
		Oregano
1	Spur	Zucker

Anleitung:

Maultaschen in heisser Rinderbouillon etwa 10-15 Minuten ziehen lassen. Tomaten einritzen und mit kochendem Wasser ueberbruehen, bis die Tomaten Bedeckt sind, dann die Haut abziehen. Wer keine Zeit hat, nimmt Geschaelte Tomaten aus der Dose. In eine Kasserolle Oel geben. Zwiebel, Rauchfleisch oder nach Geschmack Salami, alles kleingeschnitten, dazugeben und einige Minuten duensten. Dann die geschaelten Tomaten dazugeben, ausserdem je nach Geschmack Salz, Pfeffer und Rosenparika, Basilikum oder Oregano, sowie Zucker. Alles umruehren, bis die Tomaten zu Mus verkocht sind, dann passieren. Fuer eine Mehlschwitze kommen Butter und Instantmehl in eine zweite Kasserolle. Umruehren, bis sich Mehl und Butter gebunden haben. Vom Feuer nehmen. Passiertes und Mehlschwitze vermengen, dabei auf Kleiner Flamme unter staendigem Ruehren Bouillon und Sahne dazugeben. Maultaschen hineinlegen und etwa 8-10 Minuten bei kleiner Flamme Ziehen lassen, herausnehmen und in eine beliebige feuerfeste Form (oder in Portionenformen) geben. Hierauf kommt die Tomatensauce. Auf Je eine Portion Maultaschen 2 Essloeffel Kaese streuen. Form(en) in den Vorgeheizten Backofen schieben, bis der Kaese verlaufen ist. Dazu Kartoffelsalat oder verschiedenen Salate der Saison, zum Trinken 1 Hellen Rotwein (Trollinger) oder Bier, zum Nachtsch gezeckertes Apfelmus mit einer guten Prise Zimt.