




Maultaschen -Gratin



Zutaten

1-2	Zwiebeln
1	Knoblauchzehe
800g	TK-Blattspinat
800g	Maultaschen
200ml	Brühe
4	Tomaten
200ml	Sahne
200g	Bergkäse



Zubereitungszeit:
30 Minuten

Für 4 Personen

Beschreibung

1. Zwiebeln und Knoblauch fein hacken. Maultaschen grob schneiden, in Öl anbraten und etwas salzen. Aus der Pfanne nehmen und beiseite stellen.
2. Zwiebel und Knoblauch in der gleichen Pfanne andünsten und mit der Brühe ablöschen. Tiefgefrorenen Blattspinat hinzugeben. Mit Salz, Pfeffer und Muskat würzen.
3. Tomaten in Würfel schneiden. Bergkäse reiben. Wenn der Spinat gar ist, Tomatenwürfel und Sahne hinzugeben und noch einmal abschmecken.
4. Die Maultaschen mit dem Spinat und dem Bergkäse abwechselnd in eine Auflaufform schichten. Mit dem Käse abschließen. Im Ofen bei ca. 180°C ca. 12 Minuten überbacken.



Guten Appetit