

Maultaschen in Tomatensoße mit Käse überbacken

Zutaten für Maultaschen

Nudelteig aus 600 g Mehl

(Tip: kann beim Bäcker fertig ausgerollt vorbestellt werden)

Füllung für Maultaschen :

5 Milchsemmeln - 2 Tage alt - ,

5 EL Milch,

5 Eier,

500 g Bratwurstbrät,

100 g gemischtes Hackfleisch,

1 Tasse fertig zubereiteter Spinat
(tiefgefroren od. frisch),

2 große Zwiebeln,

2 EL Öl,

Salz,

Muskat,

gemahlener weißer Pfeffer,

einige EL Semmelbrösel,

Sonstige Zutaten :

für 4 Portionen.

500 g passierte Tomaten,

1 kleine Zwiebel,

1 EL Sonnenblumenöl,

Salz,

gemahlener weißer Pfeffer,

Oregano,

getrockneter Basilikum,

4 EL würziger, geriebener Käse.

Zubereitung der Füllung für Maultaschen

Die Milchsemmeln in feine Scheiben schneiden, dazu die verquirlten Eier und die Milch geben und etwas weichen lassen. Danach das Bratwurstbrät, den Spinat und das Hackfleisch sowie die Gewürze dazugeben. Die Zwiebeln fein hacken und in Öl andünsten ca. 15 Minuten, abkühlen lassen und ebenfalls dazu geben Semmelbrösel nach Bedarf - sollte eine streichfeste Masse geben. Es ist sinnvoll ein Klößchen in heißem Salzwasser zu garen und zu probieren, denn oft fehlt es an den Gewürzen. Diese Füllung gibt je nach Größe 80 Maultaschen, die sich auf Vorrat gut eingefrieren lassen.

Zubereitung der Maultaschen

Aus dem Nudelteig ca. 5 cm breite Streifen schneiden. Jeweils einen Streifen mit Eiweiß bestreichen, im Abstand von 5 cm einen gehäuften Esslöffel der Füllung geben. Den zweiten Streifen auflegen und an den Stellen ohne Füllung zusammendrücken. Mit dem gewellten Teigrädchen trennen. In einem möglichst großen Topf Salzwasser zum kochen bringen, die Maultaschen einlegen, Hitze reduzieren. Wenn sie nach etwa 6 – 8 Minuten oben schwimmen, herausnehmen.



Rezepte > aus dem Ofen > Rezept : Maultaschen in Tomatensoße

Zubereitung der Maultaschen in Tomatensoße

Die Zwiebel abziehen und fein würfeln. In Öl 10 Min. dünsten ohne dass sie Farbe nimmt. Die passierten Tomaten mit den Gewürzen kräftig würzen. Die Lasagne - Förmchen mit Öl ausstreichen. Je nach Größe der Maultaschen 4 oder 5 Stück in jede Lasagneform hintereinander stellen. Die Tomatenmasse in die Förmchen verteilen. Den Käse in der Mitte über die Maultaschen streuen. Die Maultaschen bei 220°C 15 Min. überbacken, die letzten 3 Min. den Grill zuschalten.