

Maultaschen-Auflauf – genau das Richtige an kalten Tagen

Zubereitung: 20 min

Backzeit: 30 min

Zeit insgesamt: 50 min

Zutaten für 6 Portionen:

600 g Maultaschen

150 g Nudeln

1 EL Olivenöl

200 g Karotten

200 g Paprika

150 g Zucchini

500 g Tomaten, passiert

100 ml Wasser

2 EL Tomatenmark

100 g Sahne

100 g Milch

100 g Emmentaler

1 EL Oregano

1 TL Paprikapulver, edelsüß

Salz, Pfeffer

Besonderes Werkzeug:

große Auflaufform

Reibe

Zubereitung:

Als erstes die Nudeln in Salzwasser etwa 6 min (statt z. B. 11 min laut Packungsanleitung) garen, sodass sie noch nicht weich sind. Anschließend abseihen und unter fließend kaltem Wasser abschrecken.

In der Zwischenzeit die Karotten schälen und in ½ cm breite Scheiben schneiden. Mit 1 EL Olivenöl in einer Pfanne anbraten. Währenddessen die Paprika und Zucchini waschen und in 1 cm große Würfel schneiden. Beides ebenfalls mit in der Pfanne anbraten lassen. Die passierten Tomaten, das Wasser und Tomatenmark mit hinein geben. Alles sehr gut salzen, pfeffern und mit Oregano und Paprikapulver würzen. Etwa 10 min bei geschlossenem Deckel köcheln lassen. Anschließend die Sahne und Milch hineingießen und nochmals kurz aufkochen lassen.

Den Backofen auf 200 °C Ober- und Unterhitze vorheizen.

Die Nudeln in eine Auflaufform geben. Jede Maultasche nun der Länge nach einmal teilen und anschließend in insgesamt 6 gleich große Stücke schneiden. Diese ebenfalls in die Auflaufform geben. Den Pfanneninhalt komplett hineingeben und gut durchrühren, sodass überall Sauce dran ist. Den geriebenen Käse darüber streuen.

Die Form wandert nun bei mittlerer Ebene für etwa 25 bis 30 min in den Ofen. Anschließend herausnehmen und heiß servieren.



Viel Spaß beim Nachmachen und einen guten Appetit!

Eure Sarah ♥