

Maultaschengratin



1. Den Backofen auf 225°C Ober- und Unterhitze vorheizen.
2. Die Maultaschen mit den Tomaten abwechselnd in eine Auflaufform schichten.
3. Die passierten Tomaten in einen Topf geben, 5 Minuten einkochen lassen. Mit Salz, Pfeffer und Zucker würzen. Creme fraîche unterrühren. Sauce mit in die Form geben.
4. Mozzarella auf dem Auflauf verteilen. 15 Minuten backen.

Zutaten:

- 2 Packungen Maultaschen (je 300g)
- 4 TL Gemüsebrühe instant
- 600g passierte Tomaten
- Salz, Pfeffer
- 1 Prise Zucker
- 100g Creme fraîche
- 3-4 Tomaten in Scheiben geschnitten
- 250g Mozzarella, in Scheiben geschnitten

Benötigtes Material

- Mittlere Ofenhexe
- Runde Ofenhexe

Zubereitungszeit

- 15 Minuten
Zubereitungszeit
- 20 Minuten Garzeit