

Schwäbische Maultaschen All in One aus der rechteckigen Ofenhexe® von Pampered Chef®



IMaultaschen Auflauf aus der rechteckigen Ofenhexe®

Zutaten:

2 Packungen Maultaschen a 360 g

150 g Bergkäse

125 g Mozzarella

1 Dose Pizza Tomaten 400g

1 Becher Sahne

1 Becher Schmand

2 EL Speisestärke

2 EL Röstzwiebeln

1 EL Italienische Kräuter

1 EL Gemüse Brühe Pulver

1 TL Paprika Gewürz geräuchert

1 TL Salz

Zubereitung:

Den Bergkäse in dem Thermomix® auf 8 Sekunden/Stufe 10 klein häckseln oder mit der groben Microplane® Reibe von Pampered Chef® reiben – Käse umfüllen

Den abgetropften Mozzarella im Thermomix® 3 Sekunden/Stufe 10 klein häckseln oder mit der Microplane® Reibe reiben

Nun die restlichen Zutaten außer dem Bergkäse und den Maultaschen hinzugeben und 30 Sekunden/Stufe 4 vermischen

Die Maultaschen in der rechteckigen Ofenhexe[®] nebeneinanderlegen und die Sauce darüber gießen
und obenauf den Bergkäse streuen

Dein Backofen ist auf 230°C/Ober-/Unterhitze vorgeheizt/Rost/2 Einschubfach von unten/ca. 30
Minuten garen

Bleibe auf Augenkontakt, denn jeder Backofen liefert ein anderes Ergebnis.

Ich wünsche viel Spaß bei der Zubereitung und guten Appetit.

Martina Ziehl mit Pampered Chef[®]

www.ziehl.shop-pamperedchef.de