

Maultaschen Auflauf aus der großen rechteckige Ofenhexe® von Pampered Chef®



Maultaschen Rezept aus der rechteckigen Ofenhexe® von Pampered Chef® - Lecker und schnell im Backofen zubereitet.

Zutaten:

2 Packungen Maultaschen

2 Dosen Tomaten – ich hatte Tomaten Filets und Pizza Tomaten mit Basilikum

2 EL Tomatenmark

6 TL Röstzwiebeln

1 Packung Mini Mozzarella Kugeln

1 TL Ankerkraut* Chili con Carne mild

1 TL Ankerkraut* Paprika geräuchert

2 TL Ankerkraut* Italienische Kräuter

Pfeffer & Salz aus der Mühle

Bergkäse nach Bedarf (bei mir war es etwas 100 g)

Zubereitung:

Maultaschen in die rechteckigen Ofenhexe legen

Nun in der Nixe und einem Schneebesen die Sauce zubereiten – dazu gebt ihr die Tomaten aus der Dose, Tomatenmark, Röstzwiebeln und die Gewürze in die Nixe und vermischt alles gut und gießt die Sauce über die Maultaschen

Legt die Mini Mozzarella Kugeln auf die Maultaschen und die Sauce

Nun reibt ihr den Bergkäse mit der groben Microplane® Reibe und streut den Käse gleichmäßig darüber

Der Backofen ist auf **230°C/Ober-/Unterhitze vorgeheizt/Rost/mittleres Einschubfach/ca. 40-45 Minuten**

In den Backofen einschieben und solange schmoren bis alles goldgelb gebacken ist.

Guten Appetit und gutes Gelingen

Deine Martina Ziehl mit Pampered Chef

Weitere Rezepte findest du auf meiner Homepage:
<https://www.martinaziehlmitpamperedchef.de/blog/>

Kennst du schon meine Rezeptheft GenussZone?

<http://martinaziehl.de/>

*Ankerkraut – Unbezahlte Werbung