

Maultaschen-Gratin

12 Maultaschen (Kühlregal)

Soße:

1 Zwiebel

1 Knoblauchzehe

1 Karotte

500 g passierte Tomaten

150 g Kräuter-Frischkäse

1 EL ital. Kräuter

1 EL Kräuter der Provence

1 TL Basilikum

1 TL Zucker

1 Msp. Cayennepfeffer

$\frac{1}{2}$ TL Salz

Zum Überbacken:

150 g Emmentaler



Martina Ruck
selbständige Direktorin
www.ofenzauberei.de
info@ofenzauberei.de

Maultaschen in die Ofenhexe verteilen.

Zwiebel, Knoblauchzehe und Karotte würfeln.
(im TM: **5 sek./Stufe 5**, nach unten schieben)

Zusammen mit allen anderen Zutaten für die Soße verrühren.
(im TM: **15 sek./Stufe 5**)

Soße über die Maultaschen gießen.

Käse mit der groben Microplane reiben und darauf verteilen.

Im vorgeheizten Backofen bei **200 Grad Ober-/Unterhitze** in der untersten Schiene
ca. 40 min. überbacken.