



MAULTASCHEN IN SAHNE

von Viviane Klein

ZUTATEN

2 Packungen Maultaschen (Kühlregal)
1 Zwiebel
80 g Schinkenspeckwürfel
etwas Butter

400 ml Sahne
2 gehäufte TL Käsegourmet*
geriebener Käse



ZUBEREITUNG

Zwiebel würfeln und mit den Speckwürfeln in etwas Butter anbraten.

Die Maultaschen in eine Auflaufform legen und das Speck-Zwiebel-Gemisch darüber geben.
Käsegourmet in die Sahne einrühren, Gemisch über die Maultaschen gießen.
Zum Schluss den Käse darauf verteilen.

Die Auflaufform abdecken (Deckel oder Alufolie) und für 15 Minuten bei 200°Grad Ober-/Unterhitze backen.

Danach die Abdeckung entfernen und weitere 10-15 Minuten backen.

Tipp

Mit einem grünen Salat servieren.

*Edelschmaus Originalprodukt

selbstständiger Berater
EDELSCHAUS
kochen mit Herz