

Sevi's schwäbische Maultaschen-Lasagne

Zutaten:

100 g Gouda, in Stücken
100 g Bergkäse in Stücken
1 Knoblauchzehe
1 Zwiebel, halbiert
150 g Suppengemüse (z.B Möhren,
Knollensellerie, Porree), in Stücken
20 g Olivenöl
1 Dose stückige Tomaten (400 g)
50 ml Wasser
1 geh. TL Gemüsebrühe
1/4 TL Pfeffer
1/2 TL Salz
20 g Tomatenmark
1 TL. Basilikum
2 Pck. Maultaschen (à 300 g), z.B. von
Bürger®



Zubereitung:

Emmentaler und Bergkäse reiben. Thermomix: Käse in den Mixtopf geben und 6 Sek./Stufe 7 zerkleinern.

Mixtopf spülen.

Knoblauch, Zwiebel und Suppengemüse in den Mixtopf geben, 5 Sek./Stufe 5 zerkleinern und mit dem Spatel nach unten schieben.

Olivenöl zugeben und 3 Min./120°C/Stufe 1 dünsten.

Tomaten, Wasser, Pfeffer, Salz, Tomatenmark und Basilikum zugeben, anstelle des Messbechers Gareinsatz als Spritzschutz auf den Mixtopfdeckel stellen und 10 Min./100°C/Stufe 1 garen. In dieser Zeit die Hälfte der Maultaschen auf den Boden der mittleren rechteckigen Ofenhexe legen und Backofen auf 200°C vorheizen.

Gareinsatz absetzen, Messbecher einsetzen und Tomatensauce 30 Sek./Stufe 5 pürieren. Die Hälfte der Tomatensauce auf den Maultaschen verteilen, eine weitere Schicht Maultaschen auflegen, mit restlicher Tomatensauce bedecken, mit zerkleinertem Käse bestreuen, 25 Minuten (200°C) backen.

Verwendete Produkte: rechteckige Ofenhexe mittel, Kuchengitter

Sevi

bäckt und köchelt

Severine Schmid
Weidenstraße 8
74182 Obersulm
Tel.: 0176/99267100

pampered[®]**chef**

SELBSTSTÄNDIGE DIREKTORIN