

# Überbackene Maultaschen

## Brilliance Antihaf Sauteuse 4,7 l

### Zutaten:

8 Maultaschen aus dem Kühlregal  
1 Zwiebel  
1 kleines Stück Lauch  
1 Stück Sellerie  
2 Möhren  
1 Zucchini  
1 rote Spitzpaprika  
5 Cocktailtomaten  
etwas TK Gemüse (Brokkoli, Blumenkohl, Erbsen)  
1 EL Tomatenmark  
1 Knoblauchzehe  
125 ml. Gemüsebrühe  
Salz, Pfeffer,  
2 TL Tango Argentino von Edelschmaus  
4 Eier verquirt



### Zubereitung:

Zwiebeln, Sellerie und Lauch kleinschneiden, Karotten in grobe Streifen schneiden, Paprika entkernen und in Streifen schneiden, Zucchini in Stücke schneiden, Cocktailtomaten halbieren.

Etwas Öl in der Pfanne erhitzen und die Maultaschen anbraten. Angebratene Maultaschen aus der Pfanne nehmen und in der isolierten Servierschüssel warmhalten.

Gemüse in die Pfanne geben und anbraten. Den Knoblauch und das Tomatenmark dazugeben und kurz mit braten. Mit der Gemüsebrühe ablöschen, mit Salz, Pfeffer und Tango Argentino oder Kräuter nach Wahl würzen, Deckel auflegen und kurz köcheln lassen.

Maultaschen wieder zurück in die Pfanne auf das Gemüse legen und mit dem verquirlten Ei übergießen. Deckel auflegen und ca. 10 min. auf niedriger Stufe garen lassen, bis das Ei stockt und durchgegart ist. Die Pfanne dabei immer mal wieder kurz schwenken.

Nochmals mit Salz und Pfeffer abschmecken und genießen.

**Verwendete Produkte:** Brilliance Antihaf Sauteuse 4,7 l, großes Schneidebrett mit Saffrillen, Beschichtetes Kochmesser, Knoblauchpresse

**Sevi**   
bäckt und köchelt

Severine Schmid  
Weidenstraße 8  
74182 Obersulm

**pampered|chef**  
SELBSTSTÄNDIGE DIREKTORIN