

Maultaschen nach Italienischer Art bei SehrLecker.de



Die Zutaten:

6 Maultaschen, 2 Zwiebeln, 2 kleine Auberginen, 2 kleine Zucchini, 2 kleine Dosen pürierte Tomaten (Pizzatomaten), 4 Esslöffel Tomatenmark, Basilikumpesto, Pfeffer, Salz, 2 Teelöffel Rosmarin, 2 Teelöffel Thymian, 440 gr Mozzarella, 2 Esslöffel saure Sahne, 2 Esslöffel Joghurt.

Die Vorbereitungen:

Backofen vorheizen auf 180° C.

Die Zubereitung:

Aubergine und Zucchini würfeln, mit einer Zwiebel andünsten, pürierte Tomaten mit Tomatenmark und Basilikum-Pesto verrühren (Zugabe nach Geschmack) salzen, pfeffern und zugießen, Rosmarin, Thymian hinzugeben, etwa 10 Minuten dünsten. Die Maultaschen in eine mit Olivenöl gefettete Form geben, das Gemüse drüber gießen und gut verteilen. 200g Gratin-Käse oder Schweizer Käse geraspelt mit saurer Sahne und Joghurt verrühren, salzen pfeffern, mit Basilikum würzen und drüber gießen. 20 Minuten im Backofen bei 180° C und Umluft.