Maultaschenauflauf mit Tomaten

Der Maultaschenauflauf mit Tomaten ist ein cremiger Nudelauflauf mit Käse. Ein einfaches Ofengericht, das wenig Aufwand macht und besonders und wunderbar schmeckt.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 20 min

Koch/Backzeit: 30 min

Gesamtzeit: 50 min

Zutaten

700 g	Maultaschen (aus dem Kühlregal)
400 g	Passierte Tomaten
250 g	Cocktailtomaten
125 ml	Schlagobers
100 g	Käse (z.B. Emmentaler, Bergkäse)
1 Bund	Frühlingszwiebeln
2 Stk.	Knoblauchzehe
15 g	Butter
1.5 EL	Pflanzenöl
1 EL	Tomatenmark
1 TL	Zucker
1.5 TL	Oregano getrocknet
	Salz
	Pfeffer (aus der Mühle)

Zubereitung

1. Für den **Maultaschenauflauf mit Tomaten** den Backofen auf 180 °C Umluft vorheizen. Eine Auflaufform von etwa 20 × 25 cm mit Butter leicht einfetten.

2. Die Maultaschen aus dem Kühlregal in etwa 1 cm dicke Scheiben schneiden. Pflanzenöl und Butter in einer großen Pfanne erhitzen. Die Maultaschenscheiben hineingeben und etwa 5

Minuten rundum anbraten, bis sie leicht goldbraun sind. Anschließend die angebratenen Maultaschen gleichmäßig in der vorbereiteten Auflaufform verteilen.

3. Während die Maultaschen braten, die Frühlingszwiebeln putzen, waschen und in feine Ringe schneiden. Die Cocktailtomaten waschen und halbieren. Den Knoblauch schälen und fein würfeln. Den Käse fein reiben und beiseitestellen. Etwas Pflanzenöl in derselben Pfanne erhitzen. Die Frühlingszwiebeln, Kirschtomaten und das Tomatenmark hineingeben und bei mittlerer Hitze etwa 1 bis 2 Minuten andünsten. Den fein gehackten Knoblauch hinzufügen und kurz mitbraten, bis er aromatisch duftet. Anschließend mit Schlagobers und passierten Tomaten ablöschen. Die Sauce mit Salz, Zucker, getrocknetem Oregano und frisch gemahlenem schwarzen Pfeffer würzen. Alles kurz unter Rühren aufkochen lassen und bei Bedarf nochmals abschmecken.

4. Die aromatische Tomatensauce gleichmäßig über die Maultaschen gießen und alles vorsichtig miteinander vermengen. Den geriebenen Käse gleichmäßig über dem Auflauf verteilen. Den Maultaschenauflauf mit **Tomaten** auf der mittleren Schiene in den vorgeheizten Backofen geben und etwa 20 Minuten goldgelb überbacken. Sobald der Käse schön geschmolzen und goldbraun ist, den Auflauf aus dem Ofen nehmen und kurz ruhen lassen. Anschließend heiß servieren.

Unsere Empfehlung
Auflaufform-Set aus Keramik
rechtecking
Backform, Lasagneform

hier bestellen

Tipp

Zu diesem cremigen Maultaschenauflauf mit Tomaten passt ein knackiger grüner Salat mit Kürbiskernöl aus der Steiermark besonders gut. Wer es etwas schärfer mag, kann zusätzlich Chiliflocken über den fertigen Auflauf geben.