

Maultaschen-Auflauf (kretischer Art, mit Schafs- oder Ziegenkäse)



4 Personen:

1 kg Maultaschen (Füllung nach Wahl)

400 ml Sahne

100 ml Wasser

1,5 TL Tomatenmark

Salz, Pfeffer

Getr. Petersilie

100 gr. Schafskäse oder Ziegenkäse

100 gr. Kirschtomaten

200 gr. Geriebener Käse (Emmentaler, Mozzarella...)



Maultaschen in ca. 1 cm dicke Scheiben schneiden und in eine, mit Olivenöl ausgepinselte Auflaufform schichten. Tomaten und den Käse würfeln.

Soße: Sahne, Wasser, Tomatenmark vermischen und mit Salz und Pfeffer abschmecken, dann Soße zum Kochen bringen.

Soße nach dem Aufkochen ausschalten und Petersilie zugeben und die Soße gleichmäßig über die Maultaschen gießen. Die Tomaten- und Käsewürfel verteilen und alles mit dem geriebenen Käse abdecken.

Auflaufform auf Rost in die 2. Schiene von unten stellen und ca. 25 Min. garen.

Ist der Käse nicht zerlaufen und nicht goldgelb ein paar Minuten mit Höchsttemperatur und Oberhitze backen.