

Maultaschen-Auflauf mit Spinat und Tomatensoße

Zutaten für 4 Portionen:

- 2 Päckchen Maultaschen (ca. 720 g)
- 1 Zwiebel
- 1 Knoblauchzehe
- 1 EL Olivenöl
- 400 g gehackte Tomaten
- 100 ml Sahne
- 150 g Blattspinat (TK)
- 125 g Mini-Mozzarella
- 6 Mini-Tomaten
- 50 g geriebener Käse
- 1 TL Oregano
- 1 TL Salz
- 1 Prise Pfeffer



Arbeitszeit:	ca. 10 Minuten
Kochzeit/Backzeit:	ca. 35 Minuten
Gesamtzeit aktiv:	ca. 45 Minuten

Zubereitung:

1. Schäle die Zwiebel und den Knoblauch, schneiden sie in Würfel und dünste sie in Olivenöl an. Gib die gehackten Tomaten und die Sahne hinzu. Würze die Tomatensauce mit Salz, Pfeffer und Oregano und lasse sie 3 Minuten köcheln.
2. Gib die Sauce in eine Auflaufform. Schneide die Maultaschen in 1,5 cm breite Streifen. Halbiere die Tomaten. Verteile die Maultaschen, den Spinat, die Mini-Tomaten, den Mozzarella und den geriebenen Gouda in der Sauce.
3. Backe den Auflauf 30 Minuten bei 200 Grad Ober-/Unterhitze.

Besuch uns gern wieder auf familienkost.de und stöber in unserem [Shop](#).

