

Maultaschen in Käse-Sahne-Soße

Zutaten für 4 Portionen:

- 2 Päckchen Maultaschen (ca. 720 g)
- 1 Knoblauchzehe
- 30 g Butter
- 100 g Möhren
- 150 g Erbsen
- 250 g Brokkoli (TK)
- 300 ml Kochsahne (oder normale Sahne)
- 200 g Frischkäse
- 1 EL Petersilie (gehackt)
- 1 TL Salz
- 1 Prise Pfeffer



Arbeitszeit: ca. 10 Minuten

Kochzeit/Backzeit: ca. 15 Minuten

Gesamtzeit aktiv: ca. 25 Minuten

Zubereitung:

1. Schäle die Zwiebel, den Knoblauch und die Möhren. Schneide alles in Würfel.
2. Schneide die Maultaschen in 1 cm dicke Streifen. Brate sie mit den Möhrenwürfel 5 Minuten in Butter an. Gib dann die Zwiebeln, Knoblauch, Erbsen und Brokkoli hinzu. Brate alles für weitere 5 Minuten.
3. Mische die Sahne mit Frischkäse, Petersilie, Salz und Pfeffer. Gieße sie zur Sahnemischung und lass die Maultaschen in der Käsesauce 5 Minuten köcheln.

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

