

# Maultaschen-Auflauf

## Aus der runden Stoneware

Vorbereitungszeit 15 Min | Backzeit 20 Min



## So wird's gemacht:

Käse in den Mixtopf geben, 10 Sek/Stufe 10 zerkleinern und umfüllen.

Petersilie, Karotten in Stücke, Knoblauch und halbierte Zwiebel in den Mixtopf geben und 5 Sek/Stufe 5 zerkleinern. Mit dem Spatel nach unten schieben, Öl zugeben und 2 Min/Varoma/Stufe 1 dämpfen.

Backofen auf 200°C Ober-/Unterhitze vorheizen.

Tomaten, Tomatenmark, Zucker, Gewürze, Olivenöl und Rotwein zugeben und 10 Min/Varoma/Stufe 1 köcheln lassen. In der Zwischenzeit Maultaschen in Scheiben schneiden und in eine Auflaufform geben.

Tomatensoße 20 Sek/Stufe 5 pürieren, über die Maultaschen gießen, zerkleinerten Käse darauf verteilen und 20 Min im Backofen überbacken.

## ZUTATEN: für 4 Personen

- 150 g Käse
- 1/2 Bund Petersilie
- 200 g Karotten
- 1 Knoblauchzehe
- 1 Zwiebel
- 30 g Öl
- 400 g gehackte Tomaten
- 50 g Tomatenmark
- 10 g Zucker
- 1 TL Suppenpulver
- 1 TL Pizzagewürz
- Salz, Pfeffer
- 30 g Olivenöl
- 100 g Rotwein
- 720 g Maultaschen

**Gutes Gelingen, Deine Melli**