



Kürbis- Maultaschenaufauf

Zutaten:

2 Packungen Maultaschen (Kühlregal)

300 g Hokkaido Kürbis

200 g gekochter Schinken

4 große Tomaten

300 g Frischkäse natur

1 Becher Schmand

200 ml Milch

1 Ei

2 TL Tango Argentino

2 TL Gartenglück

1 TL Smoky Rub

etwas Pfeffer

200 g Cheddar

Zubereitung:

Die Maultaschen in feine Streifen schneiden und in die Ofenhexe legen. Kürbis mit dem Küchenhobel in Streifen hobeln und über den Maultaschen verteilen. Schinken in Streifen schneiden und ebenfalls darüber verteilen.

Tomaten in Scheiben schneiden und auf den Schinken legen.

Frischkäse, Schmand, Milch und Ei mit den Gewürzen gut verrühren und die Masse über den Auflauf gießen.

Den Ofen auf 200 Grad Ober- /Unterhitze vorheizen.

Den Cheddar mit der groben Reibe über den Maultaschenaufauf reiben und diesen für 30 Minuten in der untersten Schiene fertig backen.

Wir essen dazu einfach einen gemischten Salat.