Maultaschenauflauf mit Zucchini mit Edelschmaus verfeinert

Zutaten:

2 Packungen Maultaschen (Kühlregal)

400 g Zucchini

1 Zwiebel

1 Knoblauchzehe

1 Dose Tomaten oder 400 g frische Tomaten

Meersalz, Regenbogenpfeffer, Bruschetta

1 Pr. Zucker

etwas Basilikumöl

100 ml Sahne oder Milch

200 g Gouda

Zubereitung:

Die Maultaschen in die Ofenhexe legen. Zucchini mit der groben Reibe in Streifen reiben und über den Maultaschen verteilen. Die Zwiebel schälen und in feine Würfel schneiden (im Thermomix 3 Sek/St. 5). Zwiebel mit etwas Butter (oder Omas Butteröl) in der Pfanne andünsten. Den Knoblauch mit der Knoblauchpresse dazu pressen und ebenfalls mitdünsten (im Thermomix 2 Min/120 Grad/ Stufe 2) Mit den Tomaten ablöschen und die Gewürze und die Sahne dazu geben, und leicht köcheln lassen.

Den Ofen auf 200 Grad Ober- /Unterhitze vorheizen.

Die Tomatensoße pürieren (im Thermomix 30 Sek/ St. 8) und über die Maultaschen gießen.

Den Gouda mit der groben Reibe über den Maultaschenauflauf reiben und diesen für 30 Minuten in der untersten Schiene fertig backen. Am Schluss etwas Basilikum Öl darüber träufeln.

Wir essen dazu einfach einen gemischten Salat.

Ihre Pampered Chef und Edelschmaus Beraterin Kerstin Rabus, Kirchfeld 21, 91796 Ettenstatt, k.rabus@rabus-ettenstatt.de; Mobil: 015787676764; Website: rabus-ettenstatt.de