



UNSER LIEBLINGSREZEPT

MAULTASCHEN-AUFLAUF

von Lorena Pfrang (Personalreferentin)

Zutaten

Für den Teig:

- 2 Packungen Maultaschen (ca. 750 g), geviertelt
- 100 g Parmesan, gerieben
- 300 g Porree, in Ringen (5 mm)
- 30 g Öl
- 30 g Mehl
- 450 g Milch
- 200 g Sahne
- 1/2 TL Salz
- 1/4 TL Pfeffer
- 1 TL Gemüsebrühe

Zubereitung

Maultaschen in eine Auflaufform (ca. 20 x 30 cm) geben.

Porree und Öl in einen Topf geben und 5 Minuten dünsten. In dieser Zeit den Backofen auf 200°C vorheizen.

Mehl zugeben und anschwitzen.

Milch, Sahne, Salz, Pfeffer und Gemüsebrühe zugeben und 7 Minuten köcheln lassen, abschmecken und über die Maultaschen geben.

Maultaschen mit Parmesan bestreuen und 30 – 35 Minuten überbacken und servieren.