Überbackene Maultaschen im Käsespätzle-Style

Zutaten für 3 Portionen

- 600 g Maultaschen
- 30 g Butter
- 1 Zwiebel
- 100 g saure Sahne
- 100 ml Sahne
- 100 g geriebener Käse
- ½ TL Salz
- 1 Prise Pfeffer
- 1 Prise Muskat
- 2 EL Röstzwiebeln

Arbeitszeit:	ca. 10 Minuten
Kochzeit/Backzeit:	ca. 20 Minuten
Gesamtzeit aktiv:	ca. 30 Minuten

Zubereitung:

1. Schneide die Maultaschen in Streifen. Brate sie in Butter an und gib sie dann in eine Auflaufform.
2. Schäle die Zwiebel und schneide sie in kleine Würfel. Brate sie in der Pfanne goldgelb an. Gieße die saure Sahne und Sahne dazu. Rühre Salz, Pfeffer und Muskat unter. Lass die Sauce kurz aufkochen.
3. Streue etwas Käse über die Maultaschen. Gieße die Sahnesauce darüber und bestreue sie mit dem restlichen Käse.
4. Überbacke die Maultaschen 20 Minuten bei 200 Grad Ober-/Unterhitze im vorgeheizten Backofen. Serviere sie mit Röstzwiebeln und frischem Salat.

Besuch uns gern wieder auf familienkost.de und stöber in unserem Shop.