

#### Rezept

# **Gratinierte Maultaschen mit Linsenbolognese**

Ein Rezept von Gratinierte Maultaschen mit Linsenbolognese, am 29.04.2024

Butter für die Form

#### Zutaten

150 g grüne Le Puy-Linsen 150 g rote Linsen 1 Zwiebel 2 Knoblauchzehen 2-3 EL Olivenöl 1 EL Tomatenmark 400 g Tomatensugo für Bolognese (Fertigprodukt aus Salz dem Glas) Pfeffer 2 TL getrockneter Oregano 50 g Emmentaler 8 Maultaschen (Fertigprodukt aus dem 50 g Butter Kühlregal) 2 Frühlingszwiebeln

### **Rezeptinfos**

**Portionsgröße** ZUTATEN FÜR 1 AUFLAUFFORM (CA. 25 X 20 CM) | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 60 bis 90 min | **Pro Portion** Ca. 690 kcal

## **Zubereitung**

- 1. Die grünen Linsen in kochendes Wasser geben und ca. 15 Min. garen, dann die roten Linsen hinzufügen und ca. 10 Min. mitgaren.
- 2. Inzwischen die Zwiebel und den Knoblauch schälen und klein würfeln. Das Öl in einem Topf erhitzen, Zwiebel und Knoblauch darin glasig dünsten. Das Tomatenmark dazugeben und kurz mit andünsten. Den Tomatensugo dazugeben und aufkochen.
- 3. Die Linsen in ein Sieb abgießen und abtropfen lassen. Die Sauce kräftig mit Salz, Pfeffer und Oregano würzen. Die Linsen untermischen. Den Backofen auf 200° vorheizen. Die Auflaufform mit Butter einfetten. Den Käse reiben.
- 4. Die Maultaschen halbieren oder dritteln. Die Linsen in die Form füllen. Die Maultaschenhälften oder -drittel in die Linsen drücken und mit Käse bestreuen. Die Butter in Stückchen darauf verteilen. Die Maultaschen im Ofen (Mitte) ca. 20 Min. backen.
- 5. Inzwischen die Frühlingszwiebeln putzen, waschen und in feine Ringe schneiden. Die Maultaschen herausnehmen und mit Frühlingszwiebeln bestreut servieren.