

Rezept

Gratinierte Maultaschen mit Linsenbolognese

Ein Rezept von Gratinierte Maultaschen mit Linsenbolognese, am 01.06.2023

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 dem Glas)	Salz
2 TL getrockneter Oregano	Pfeffer
8 Maultaschen (Fertigprodukt aus dem Kühlregal)	50 g Emmentaler
Butter für die Form	50 g Butter
	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.