

## Rezept

# Maultaschen mit Käse

Ein Rezept von Maultaschen mit Käse, am 26.05.2026

## Zutaten

**350 g** Zwiebeln

**1 TL** Rohrohrzucker

**150 g** Bergkäse

**3 EL** Öl

**900 g** Maultaschen (Kühlregal)

## Rezeptinfos

**Portionsgröße** 4 Personen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 740 kcal, 39 g F, 30 g EW, 66 g KH

## Zubereitung

1. Die Zwiebeln schälen, halbieren und in feine Ringe schneiden. 2 EL Öl in einer großen Pfanne erhitzen. Die Zwiebeln zugeben und ca. 10 Min. bei mittlerer Hitze unter gelegentlichem Umrühren anbraten, bis sie ganz weich sind. Den Zucker zufügen und die Zwiebeln weitere 4 Min. braten. Anschließend aus der Pfanne nehmen.
2. Die Maultaschen jeweils in drei Stücke schneiden. Das restliche Öl in der Pfanne erhitzen und die Maultaschen darin rundherum ca. 7 Min. anbraten. Inzwischen den Käse fein reiben.
3. Den geriebenen Käse auf den Maultaschen verteilen und zugedeckt in 2-3 Min. schmelzen lassen. Die Maultaschen mit den karamellisierten Zwiebeln servieren.