

Rezept

Maultaschen mit Käse

Ein Rezept von Maultaschen mit Käse, am 23.02.2024

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.