



MAULTASCHEN TOPF



ZUTATEN:

12	Maultaschen
2	Burrata
1	Dose stückige Tomaten
150 ml	Wasser
1	Zwiebel
1	Knoblauchzehe
200 g	Kochschinken
200 g	geriebener Käse
etwas	Salz, Pfeffer, Paprikaplv.
etwas	Knoblauchplv., Oregano
etwas	Öl

ZUBEREITUNG:

Die Maultaschen brätst Du von allen Seiten mit etwas Öl im heißen Dutch Oven an. Diese stellst Du danach beiseite brätst im gleichen Fett die in Würfel geschnittene Zwiebel und den Kochschinken etwas an.

Dann gibst Du die klein gehackte Knoblauchzehe, die stückigen Tomaten und das Wasser dazu. Nun würzt Du alles nach eigenem Gusto ab und legst die Maultaschen wieder dazu. Auf diesen verteilst Du nun den Burrata, schießt den Deckel und wartest bei mittlerer Hitze etwa 15 Minuten.

Danach verteilst Du den restlichen Käse darüber und lässt ihn nur noch verlaufen.

Wir wünschen Dir viel Spaß beim Nachmachen und gutes Gelingen. Einen guten Appetit.

hier gehts zum Video



Instagram

