

# Schwäbische Maultaschenlasagne

Vorbereitungszeit: Ca.20 bis 30 min

Koch-/Backzeit: 30 min

## Zutatenliste

verwendete Reste: gekochte Maultaschen (von Suppe) 2 Stk./Person

sonstige Zutaten: Tomatensoße (oder Tomato al Gusto) ca. 400ml  
Sahne 200ml  
gekörnte Brühe, Pfeffer, Oregano  
geriebener Käse zum Überbacken

Reicht für wie viele Portionen?: ca. 4 Personen

## Zubereitung

Die Maultaschen in feine Streifen schneiden und in eine gefettete Auflaufform geben.  
Tomatensoße, Sahne und Gewürze vermischen und über die Maultaschen gießen.  
Geriebenen Käse darüberstreuen.  
Bei 180°C (Ober-Unterhitze) ca. 30 min backen.

Reste-Rezept-Idee von:

Mechthild Müller, Sebitz

