



Maultaschen-Gratin

Zeit gesamt
45minZubereitungszeit
10minSchwierigkeit
Einfach

Zutaten

für 4 Portionen

Rahmspinat, tiefgefroren	250 g
Zwiebeln, rot	1 St.
Gemüsebrühe	100 ml
Schlagsahne	200 ml
Eier	2 St.
Salz	
Pfeffer, schwarz gemahlen	
Gemüsemaultaschen	800 g
Gouda, gerieben	200 g

Zubereitung



Küchenutensilien

großer Topf, große Auflaufform

1. Spinat am besten über Nacht im Kühlschrank auftauen lassen. Backofen auf 200 °C (Ober-/Unterhitze) vorheizen. Zwiebel halbieren, schälen und in feine Scheiben schneiden.
2. In einer Schüssel Spinat mit Brühe, Sahne und Eiern verrühren, salzen und pfeffern. Eine Auflaufform mit Maultaschen und Zwiebeln auslegen, Spinatsauce darübergießen. Maultaschen-Gratin mit Käse bedecken und im Backofen ca. 35 Min. backen. Maultaschen-Gratin vorsichtig aus dem Ofen nehmen und sofort servieren.

Guten Appetit!

Nährwerte (pro Portion)

Kaloriengehalt	685 kcal
Kohlenhydrate	73 g
Eiweiß	32 g
Ballaststoffe	7 g
Fette	29 g