



Spinat-Maultaschen-Lasagne

Description

ZUTATEN

- **800g** Maultaschen „Unsere Besten“
- **800g** Rahmspinat
- **500g** passierte Tomaten
- **400g** Rinderhack
- **2 kleine** Zwiebeln
- **250ml** Rama Cremefine zum Kochen
- **Käse**

- **2 Zehen** Knoblauch
- Muskat
- Salz, Pfeffer
- Oregano
- Paprika Edelsüß
- Thymian
- Zwiebeln granuliert

Schritt für Schritt

Schritt 1

Backofen auf 200 Grad Ober-Unterhitze vorheizen.

Schritt 2

Zuerst müssen die Soßen vorbereitet werden. Für die Spinatsoße den Spinat auftauen und mit Muskat und Salz würzen. Zur Seite stellen.

Schritt 3

Für die Hackfleischsoße, Zwiebeln klein schneiden und mit dem Rinderhack zusammen anbraten. Dann mit den passierten Tomaten ablöschen und mit Salz, Pfeffer, Oregano, Paprika Edelsüß, Thymian und Zwiebeln granuliert abschmecken.

Schritt 4

Anschließend die Maultaschen in 1-1,5cm dicke Streifen schneiden.

Schritt 5

Nun wird das Ganze folgendermaßen geschichtet: Spinat, Maultaschen, Hackfleischsoße, Cremefine, Maultaschen, Spinat, Maultaschen, Hackfleischsoße, Cremefine, Maultaschen. Mit Käse bestreuen.

Schritt 6

Für 35-40 Minuten in den Backofen geben.
Guten Appetit!

Mehr Rezeptideen



Kartoffelsuppe

Okt. 5, 2022 | [Hauptspeise](#), [Ofenmeister](#), [Vegan](#)

Zum Rezept [Leckere, deftige Kartoffelsuppe](#). Perfekt im Herbst zu Dampfnudeln oder Zwetschkuchen - so essen wir es in der Pfalz. Zutaten 1kg Kartoffeln vorw. festkochend 1 Stange Lauch 2 Karotten 1 Zwiebel 1 Knoblauchzehe 1L Gemüsebrühe Salz, Pfeffer optional: einen...



Baked Brie

Aug. 11, 2022 | [1 Liter emaillierter Gusseiserner Baker](#), [Air Fryer](#)

Zum Rezept Cremiger Käse mit süßer Note und leckeren Mandeln für den Crunch - diese Leckerei müsst ihr unbedingt mal ausprobieren! Zutaten 1 Brie Käse (250g) 50g gehobelte Mandeln 100g brauner Zucker 1 EL Feigensenf von @edelschmaus_offiziell Schritt für Schritt Schritt...



Pellkartoffeln aus dem Ofen

Aug. 11, 2022 | [Beilagen](#), [Kleiner Zaubermeister](#), [Ofenmeister](#)

Zum Rezept Leckere Kartoffeln als Beilage aus dem Ofen. Perfekt wenn ihr z.B. sowieso den Ofen anhabt während ein Brot bäckt oder die Hauptspeise im Ofenmeister gart. Der kleine Zaubermeister passt perfekt neben den Ofenmeister. Die Pellkartoffeln könnt ihr im Grunde...