

Überbackener Maultaschenauflauf mit cremigem Rotkrautsalat



Zutaten:

400 g Maultaschen
2 Eier
200 ml Sahne
100 g Allgäuer Emmentaler, gerieben
2 EL Petersilie, fein geschnitten
1 EL Senf
400 g Rotkraut
1 kleiner Apfel, grob gerieben
50 g Sauerrahm
50 g Walnüsse, gehackt
1 EL Apfelessig
2 EL Rapsöl
Salz, Pfeffer, Muskatnuss
Butter für die Form



Zubereitung

Maultaschen kurz in siedendem Wasser gar ziehen lassen. Nach dem Erkalten in 1,5 cm feine Streifen schneiden und in eine gebutterte, feuerfeste Form schichten. Eier, Sahne und Senf gut miteinander vermengen und mit Petersilie, Salz, Pfeffer und Muskatnuss würzen. Das Ei-Sahne-Gemisch über die Maultaschen geben und geriebenen Käse darüber verteilen. Im vorgeheizten Backofen 12- 5 Minuten bei 150 °C goldgelb backen.

Das kalte Rotkraut mit grob geriebenem Apfel (mit Schale), gehackten Walnüssen und Sauerrahm vermengen. Mit Apfelessig-Essig und Rapsöl würzen. Das Rotkraut kann als warme Gemüsebeilage oder als kalter Salat serviert werden.

Tipp: Rotkraut auf einen Teller geben. Die Maultaschen entweder mit einer runden Form ausstechen oder als Quadrat schneiden und auf das Rotkraut legen.