

Zutaten:

- mindestens 12 fertige Maultaschen
- 200 g Rinderhack
- 8 Tomaten
- 1 Pck passierte Tomaten
- 2 Zwiebeln
- 1 Pck ger. Käse (kein Diät !!)
- Butaris
- Salz, Pfeffer, Paprika

Zubereitung:

1. Zwiebel würfeln, Tomaten in Scheiben schneiden
2. Zwiebel in Butaris glasig dünsten, das Hack hineinbröseln
3. Das Fleisch bräunen, die passierten Tomaten zugeben und die Sauce etwas einkochen lassen
4. Eine Auflaufform fetten und die Tomaten abwechselnd mit den Maultaschen schichten
5. Tomatensauce darüber geben und den ger. Käse darüber streuen
6. Bei 220° in den Backofen, bis der Käse zerlaufen und leicht gebräunt ist