

# Maultaschen vom Stunzachtäler Hofschwein

in Spinat-Sahnetunke gratiniert

Gern gegessen in:



Universitäten



Betriebs-  
kantinen



Senioren-  
einrichtungen

Rezeptur-Nummern im Menü-Manager MM40113

Zutaten für 10 Personen

	Zutat	Art.-Nr.	Menge
	Maultaschen	20795	20 Stück
	Zwiebeln	584623	100 g
	Trinkwasser		1,5 L
	Gemüseboullion	104784	40 g
	Butter	5012	50 g
	Mehl	1625	50 g
	Kochsahne 20%	336604	400 ml
	Spinat gehackt	29834	1.000 kg
	Käse gerieben	658553	200 g
	Salz	78863	Nach Bedarf
	Pfeffer	836432	Nach Bedarf
	Muskat	817523	Nach Bedarf

## Zubereitung:

1. Spinat auftauen und gut abtropfen lassen.
2. Maultaschen in Brühe köcheln und garziehen lassen.
3. Aus dem Fond nehmen und beiseite stellen.
4. Butter im Topf schmelzen, Zwiebeln und Spinat hinzugeben.
5. Mit Mehl abstäuben und mit dem Maultaschenfond und der Sahne auffüllen.
6. Mit Salz, Pfeffer und Muskat abwürzen.
7. Maultaschen in eine gebutterte Form geben und die Spinat-Sahnetunke darüber geben.
8. Den Käse darauf verteilen und ca. 12-15 Min. im Ofen bei ca. 160 Grad gratinieren.

\* Nur national verfügbare Artikel.