

# PLATZ 4

## Maultaschen in Ei-Käsehülle

 - **4,98** - (30 Bewertungen)

Schwierigkeit:    Zubereitungszeit:  40 Min.



### **Zutaten für 4 Portionen:**

800 g Maultaschen ; 2 Eier, Größe L; 50 g Mehl; 30 g geriebener Käse (Gouda); 5 g Parmesan; Salz und Pfeffer; 250 ml Sonnenblumenöl oder Rapsöl; 500 ml Pizzatomaten; 20 g Zwiebeln; Gewürze; Olivenöl

### **Zubereitung:**

Olivenöl erhitzen und Zwiebeln darin glasig dünsten; Pizzatomaten dazugeben und mit Salz und Pfeffer würzen; nach Geschmack mit z.B. Basilikum und Oregano abschmecken; Maultaschen in Salzwasser aufkochen und ca. 5 Min ziehen lassen; Eier, Mehl und Käse mischen und mit Salz und Pfeffer würzen; Maultaschen durch den Teig ziehen, so dass überall Teig ist; im heißen Fett auf beiden Seiten bei mittlerer Hitze ca. 3-4 Minuten braten; auf einem Küchentuch kurz abtropfen lassen