

## Rezept

### Überbackene Maultaschen mit pikanter Salami

#### Zutaten

350g Maultaschen (Fertigprodukt)

1 Zwiebel

150 Jean Luc Salami Sticks Pikant

1 Knoblauchzehe

1 EL Tomatenmark

100 ml Sahne

100 ml Milch

50g geriebener Käse

Salz, Pfeffer

Kräuter nach Geschmack

1. Die Maultaschen in Streifen schneiden und in eine hitzebeständige Auflaufform geben. Den Käse darüber streuen.
2. Die Salami Sticks in Stücke schneiden, Knoblauch würfeln. Die Zwiebel halbieren, in Streifen schneiden und zusammen mit Salami und Knoblauch in einer beschichteten Pfanne ohne Fett anschwitzen.
3. Mit Sahne und Milch ablöschen. Das Tomatenmark in die Soße einrühren.
4. Mit Salz, grobem schwarzen Pfeffer und Kräutern (z. B. Basilikum, Oregano) abschmecken.
5. Soße über die Maultaschen geben und im Ofen bei 220 C° ca. 20 Minuten überbacken.

Dazu passt ein gemischter Salat.