Schmeck den Süden
Baden-Württemberg

Geschichteter Schlemmer-Auflauf mit Maultaschenteig und Sommergemüse

[caption id="attachment_8136" align="aligncenter" width="709" caption="Sommergefühle..."]

[/caption]

Geschichteter Schlemmer-Auflauf mit Maultaschenteig und Sommergemüse

Zutaten (für 4 Personen)

- 8 Spargel (ich habe violette Spargel am Markt erstanden. Sonst grüne Spargel)
- 2 mittelgroße Zucchini (ich hab eine gelbe & grüne runde Zucchini gewählt. Sonst grüne lange Zucchini verwenden)
- 1 Karotte
- 1 rote Paprika
- 8 Tomatenscheiben
- etwas Öl zum Braten
- 500 g Maultaschen- oder Nudelteig, frisch
- 200 g Schmand, ersatzweise Sauerrahm
- 250 g Käse, z.B. reifer Bergkäse, Emmentaler, gerieben
- Salz und Pfeffer

Für die Tomaten-Paprikasosse

- 2 rote Paprikaschoten
- 1 EL Rotweinessig
- 1/2 TL Salz
- 1/2 EL Zucker
- etwas Chili
- 50 ml Sonnenblumenöl (oder Rapsöl)
- 1 mittelgroße Zwiebel, geschält und fein gewürfelt
- 2 Knoblauchzehen, geschält und geschnitten
- 12 Blätter frischer Basilikum, Blätter gepflückt
- 400 g frische Tomaten (ohne Haut; also blanchiert, eiskalt abgeschreckt und gehäutet)
- 100 ml Apfelsaft
- 2 EL Tomatenmark (**hier mein Tipp**: Hengstenberg Tomatenmark mit Gemüse)
- Salz und frisch gemahlener schwarzer Pfeffer

Extra

- Geriebener Käse, z.B. reifer Bergkäse, Emmentaler, Albzarella oder Ihr Lieblingskäse. Ich nehme gerne eine Mischung – Hauptsache aus Baden-Württemberg
- Falls gewünscht: hausgemachtes Bärlauchpesto oder Kräuteröl oder reichlich frisch geschnittener Schnittlauch

Zubereitung Tomaten-Paprikasoße

1. Für die **Tomaten-Paprikasoße** die Paprikaschoten halbieren, entkernen, abspülen und mit der Schnittfläche nach unten auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech legen.
2. Im auf höchster Stufe vorgeheizten Backofen oder unter dem vorgeheizten Grill etwa 10-12 Minuten rösten, bis die Schale schwarze Blasen wirft.
3. Paprika aus dem Ofen nehmen und mit einem nassen kalten Küchentuch bedecken und abkühlen lassen.
4. Nach dem Abkühlen die Paprikahaut abziehen.
5. Paprika, Salz, Zucker und Chili mit dem Stabmixer pürieren. In eine Schüssel geben.
6. Eine Pfanne mit Öl erhitzen. Die Zwiebel- und Knoblauchwürfel darin 2-3 Minuten anbraten.
7. Tomatenmark zugeben und kurz unter Rühren braten.
8. Mit Apfelsaft ablöschen.
9. Die frischen, gehäuteten Tomaten extra mit einem Pürierstab mixen und mit dem Paprikapüree in den Topf geben.
10. Die Soße mit Salz und Pfeffer würzen. Sobald sie anfängt zu kochen, die Hitze zurückschalten. Auf kleiner Flamme ca. 45 Minuten sanft köcheln. Gelegentlich umrühren.
11. Erst kurz vor dem Servieren mit klein geschnittenem Basilikum bestreuen.

Fertigstellung Nudel-Gemüse-Auflauf

1. Den violetten oder grünen Spargel am unteren Viertel schälen.
2. Zucchini mit einem Messer oder einem Hobel in Scheiben hobeln.

3. Karotte schälen und mit einem Messer oder einem Hobel in feine Scheiben hobeln.
4. Paprika entkernen und in ca. 5 cm breite Stücke schneiden.
5. Tomaten in dünne Scheiben schneiden.
6. Öl in einer Pfanne erhitzen und das Gemüse darin etwa 5 Minuten kräftig anbraten. Mit Salz und Pfeffer würzen.
7. Schmand oder Sauerrahm in einem kleinen Topf mit 150 g Käse mischen. Vorsichtig erhitzen und schmelzen lassen. Mit Salz und Pfeffer würzen.
8. Maultaschen- oder Nudelteig in ca. 10 cm große Quadrate schneiden. Teigquadrate in kochenden Salzwasser einigen Minuten bissfest kochen. Dann vorsichtig in Eiswasser gleiten lassen und so den Garprozess stoppen.
9. Zum Fertigstellen vorgegarte Maultaschen- bzw. Nudelplatten mit Tomaten-Paprikasauce, warmer Sauerrahm-Käsesoße, vorgebratenem Gemüse auf vier hitzebeständige Teller schichten.
10. Mit dem etwas Käse bestreuen und im Heißluftofen bei ca. 140°C etwa 10 Minuten überbacken.
11. Am Tisch nochmals frisch geriebenen Käse darüber raspeln.

Tipp:

Dazu schmeckt mir hausgemachtes Bärlauchpesto vom April 2013 (von meiner Mutter selbst gemacht).