Überbackene Maultaschen mit Spinat, Bärlauch & Riesling-Käsesoße

Gute Zutaten…

Maultaschen gehen immer, egal ob in der Suppe, zum Salat, auf die Hand oder zur festlichen Tafel. Wir haben als Idee zu Ostern eine Kombination aus Maultaschen mit Spinat, Bärlauch und Allgäuer Emmentaler ausprobiert. Diese kräftige Mischung lässt sich gut vorbereiten und kurz vor dem Essen im Ofen fertig backen. Für den Frühlings-Auflauf können sowohl klassische Maultaschen als auch vegetarische Maultaschen verwendet werden. Oder vielleicht selbstgemachte Maultaschen mit Lammfleisch? Das wäre dann etwas ganz Besonderes.

Hier nun eine schnelle Variante für **„Überbackene Maultaschen mit Spinat, Bärlauch & Riesling-Käsesoße“:**

Zutaten

Für den Spinat:

- 500 g Blattspinat
- 100 g Bärlauch
- 100 g Schmand
- 1 Zwiebel, geschält & fein gewürfelt

- 1 Knoblauchzehe, geschält & fein gewürfelt
- 1 EL Öl
- Salz, Pfeffer, Muskatnuss
- 25 g (Kräuter-) Butter
- 1 TL Stärke

Für die Riesling-Käsesoße

- 100 g Allgäuer Bergkäse g.U.
- 100 ml Schmand
- 100 ml Gemüsebrühe
- 100 ml Riesling (z.B. aus Baden-Württemberg)
- 1 TL Stärke
- Salz, Pfeffer

Extra

- 8 Maultaschen
- 100 g Allgäuer Bergkäse g.U., gerieben

Zubereitung

Für den Spinat den Blattspinat und den Bärlauch waschen und abtropfen lassen, dann grob schneiden. Die Zwiebel- & Knoblauchwu□rfel mit Öl in einem Topf anschwitzen. Den Spinat zugeben und schwenken, bis der Spinat zu zerfallen beginnt. Schmand mit 1 TL Stärke verrühren und in den Spinat mischen. 3-4 Minuten sanft köcheln.

Mit Salz, Pfeffer und Muskat würzen. Vor dem Servieren die Kräuterbutter zugeben.

Für die Riesling-Käsesoße die Speisestärke mit etwas Weißwein klumpenfrei anrühren.

In einem kleinen Topf den Schmand mit Brühe und Wein-Stärkegemisch langsam erhitzen.

Nach und nach den geriebenen Käse einrühren, bis dieser sich auflöst.

Mit Salz, Pfeffer und Muskatnuss abschmecken.

Auflauf fertigstellen: In eine Auflaufform den Spinat verteilen.

Die Maultaschen auf den Spinat legen und mit geriebenem Käse bestreuen. Im Backofen bei 180°C ca. 12-15 Minuten überbacken. Zum Servieren Spinat und Maultaschen auf Teller verteilen und mit Käsesoße beträufeln.