

## 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- & Knoblauchwürfel 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.