

Blattspinat mit Maultaschen

- Für 4 Portionen -

Zutaten:

8 St. Bürger Maultaschen
400g Saure Sahne
etwas Muskat
etwas Pfeffer
900 g Blattspinat
150 g Gouda gerieben
etwas Salz

Zubereitung:

Einen Topf mit Wasser aufsetzen. Den Blattspinat waschen und 3 min in dem kochenden Wasser blanchieren.

Maultaschen in dünne Scheiben schneiden. Den Blattspinat in eine feuerfeste Auflaufform geben. Mit Salz, Pfeffer und Muskatwürzen würzen, dann die Maultaschenscheiben darüber schichten und zu letzt mit dem geriebenen Gouda bestreuen. Die Auflaufform im Backofen bei 180°C (Gas 4-5) 15 - 20 Minuten backen. Saure Sahne dazu reichen.