

Maultaschen in Schinken-Käse-Sahnesoße



Zubereitung

1. Maultaschen in mundgerechte Stücke schneiden
2. Schinken klein schneiden
3. Zwiebel fein würfeln
4. Etwas Öl oder Butter in einer großen Pfanne erhitzen
5. Maultaschenstücke goldbraun anbraten
6. Maultaschen aus der Pfanne nehmen und beiseitestellen
7. Zwiebeln im Bratfett glasig anbraten
8. Schinken dazugeben und kurz mitbraten
9. Maultaschen wieder in die Pfanne geben
10. Sahne angießen und alles gut vermengen
11. Mit Salz & Pfeffer **oder** Instantbrühe würzen
12. Parmesan fein hineinreiben
13. Gefrorene Gartenkräuter unterrühren
14. Kurz auf niedriger Hitze ziehen lassen
15. Abschmecken

Zutaten für 4 Personen

- 2 Packungen Maultaschen
- 200 g Schinken
- 1 Zwiebel
- 400 ml Sahne
- ca. 1 EL Gartenkräuter (TK)
- Salz & Pfeffer **oder** Instantbrühe
- Parmesan (zum Reiben)
- Gartenkräuter oder Petersilie