



# Maultaschen Lasagne al forno

*Maultaschen Lasagne  
mit Schinken und Tomaten*

*Zubereitungszeit: ca. 1 Stunde*

## Zubereitung:

1. Die Zwiebel und Knoblauchzehen schälen und klein würfeln. Olivenöl in einer Pfanne erhitzen und die Zwiebel darin glasig dünsten, dann die klein gewürfelten Knoblauchzehen und die Tomaten hineingeben und anbraten.
2. Mit Gemüsebrühe ablöschen, die pürierten Tomaten dazugeben und aufkochen. Die Soße leicht sämig einkochen und mit Salz, Pfeffer und Oregano abschmecken.
3. Zwischenzeitlich die Maultaschen nach Packungsanweisung in der Brühe gar ziehen lassen.
4. Tomaten in Scheiben schneiden. Maultaschen, Schinken und Tomatenscheiben in zwei Teile aufteilen.
5. In einer Auflaufform den Boden mit einem Drittel der Tomatensoße bedecken. Die erste Hälfte der Maultaschen darauf verteilen und darauf den Schinken. Dann mit 50g Käse bestreuen und mit Tomatenscheiben belegen. Darüber ein weiteres Drittel der Tomatensoße geben. Jetzt die andere Hälfte der Maultaschen verteilen, dann Schinken, 50g Käse, Tomatenscheiben und nun den Rest der Tomatensoße darüber geben.



## Zutaten:

### Zutaten für 4 Personen

- 1000g Settele Schwäbische Maultaschen
- 1 EL Olivenöl
- 1 Zwiebel
- 1-2 Knoblauchzehen
- 250g pürierte Tomaten
- 150 ml Gemüsebrühe
- Salz und Pfeffer
- etwas Oregano

### Für die Lasagne:

- 8 Scheiben Schinken
- 4-6 Tomaten
- 200g geriebenen Käse

