

... > Zubereitungsarten > Methoden > Überbacken

# Maultaschenauflauf



 **Druck**    **Teilen**    **Speichern**

Mit Zucchini

★★★★☆ **4.36** (23 Bewertungen)

 **12** Kommentare

 20 Min.    simpel    08.02.2015

---

## Weitere Rezepte - genauso gut!

---

## Zutaten

4



Portionen

8 Maultaschen

16 Scheibe/n Frühstücksspeck

2 Dose/n Tomate(n), passiert

1 kleine Zwiebel(n)

1 kleine Zucchini

Kräuterling(e) "italienische Art"

2 Kugel/n Mozzarella

---

## Zubereitungstipps

---

---

## Zubereitung

🕒 Arbeitszeit ca. 20 Minuten

🕒 Koch-/Backzeit ca. 25 Minuten

🕒 Gesamtzeit ca. 45 Minuten

Zuerst die Maultaschen mit jeweils 2 Scheiben Bacon umwickeln. Die Maultaschen in einer Pfanne scharf anbraten, dann in eine Auflaufform legen.

Die klein geschnittenen Zwiebeln in derselben Pfanne zusammen mit der klein geschnittenen Zucchini anbraten. Wenn sie leicht Farbe angenommen haben, die passierten Tomaten dazugeben und mit den Kräutern würzen. Abschmecken und nach Belieben mehr würzen. Wer mag, kann auch einen Schuss Sahne dazugeben.

Nun die Soße auf die Maultaschen gießen und den Mozzarella in Scheiben geschnitten drauflegen. Im Backofen bei 200 Grad Umluft 20 - 25 Minuten braten, bis der Käse braun ist.

## Rezept von



monapro

---

---

## **Tipps & Trends**

---

---

## **Video Empfehlungen**

---

---

## **Markenrezepte bei Chefkoch**

---

## Kommentare

 [Kommentar schreiben](#)

---

27.11.2020 13:34

Edeltraud7938

War klasse!

[Antworten](#)

---

22.10.2020 07:43

Christoph-Mahla

Sehr lecker und einfach. Hab frische Tomaten genommen und Sie ganz klein gewürfelt.

[Antworten](#)

---

14.04.2020 18:46

Küchen Geist

Gab's heute zum Abendessen,alle waren begeistert.Maultaschen Mal anders.Hab noch Sahne mit in die Soße rein,eine Mozzarella und ein Päckchen von geriebenen Käse.Super lecker 😊 gibt's auf jeden Fall wieder!5sterne!

---

27.11.2019 19:49

JuliaCN

es hat sehr lecker geschmeckt.  
Hatten leider keine Zucchini da, deshalb gab's stattdessen Paprika. Auch Schinken hatten wir nur in Würfelform.  
Das wird es nochmal geben

**Antworten**

---

07.06.2019 21:58

nice75

Das ist ein super schnelles Rezept und total lecker. Habe mit den Zwiebeln u. Zucchini noch etwas Knoblauch angebraten u. da ich keinen Mozzarella hatte einen Rapselkäse drüber gestreut. War absolut lecker! Vielen Dank, das werde ich noch öfter machen!

**Antworten**

---

---

02.06.2018 10:37

Mehoney

Super Rezept, schnell gemacht und meine Kinder lieben es.

**Antworten**

---

16.03.2017 12:41

cielita

Speck macht halt einfach alles besser! Zutaten passen einfach super zusammen. Schon mehrfach gekocht und immer wieder alle mit diesem tollen Auflauf begeistert.

---

17.03.2017 07:10

monapro

Vielen Dank.. Ja ohne den Speck schmeckt es uns auch nicht ganz so gut.  
Bringt mehr Geschmack rein ;)

**Antworten**

---

19.08.2015 13:13

Douston

Wir machen das Rezept heute zum zweiten mal sehr lecker und schnell gemacht  
Danke

**Antworten**

---

10.02.2015 21:15

Andi\_1988

Also ich muss echt sagen das ich schon vieles an maultaschen gegessen  
Habe aber das hier ist der Hammer. Der bacon rundet die ganze Sache ab und  
macht dieses Rezept einfach  
Perfekt danke für dieses Rezept <3 auf jeden Fall ausprobieren Leute!!!!

**Antworten**

---

**Folge uns**



---

**Unternehmen**

Presse

[Jobs](#)

[Impressum](#)

[AGB](#)

[Datenschutz](#)

[Datenschutz-Einstellungen](#)

[Werben Sie bei uns](#)

[Nutzungsbasierte Online Werbung](#)

## **Quicklinks**

[Rezepte finden](#)

[Was koche ich heute?](#)

[Was backe ich heute?](#)

[Magazin Übersicht](#)

[Print-Magazin im Abo](#)

[Foren](#)

[Chefkoch Events](#)

[Videos Übersicht](#)

## **Newsletter**

[Zum Newsletter anmelden](#)

## **Wir sind für Dich da**

[FAQ](#)

## **Live Rezeptsuchen**

[gemüsepfanne rezepte](#), [heidelbeertorte rezepte](#), [hermann rezepte](#), [hähnchengewürz rezepte](#), [meerrettichsauce rezepte](#), [palmherzen rezepte](#), [pfannkuchenaufauf rezepte](#), [schupfnudeln rezepte](#), [seezunge rezepte](#), [sesambutter rezepte](#)