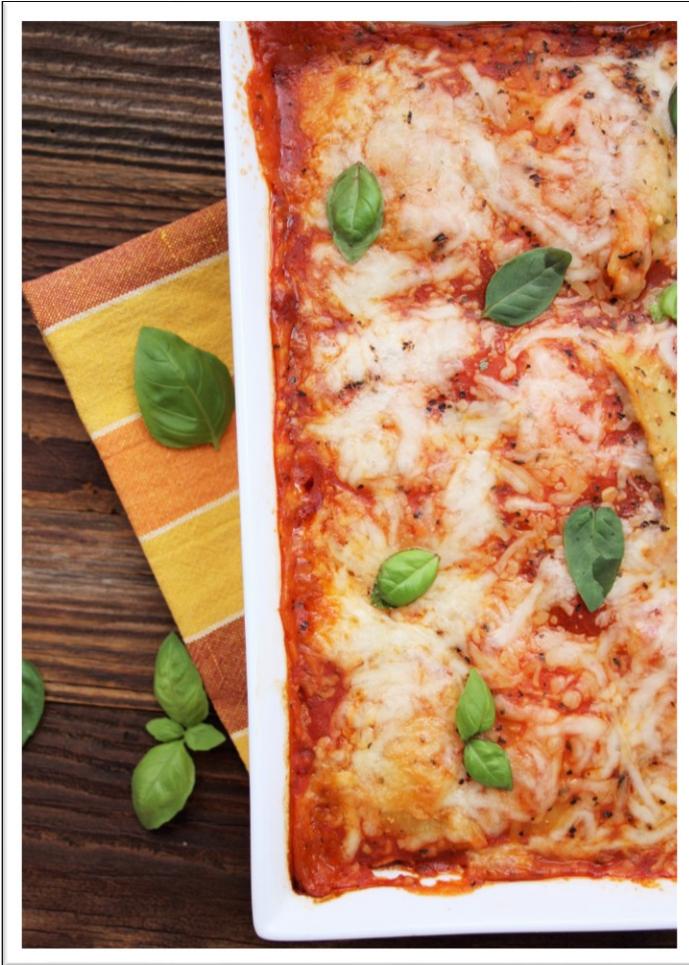


# MAULTASCHENLASAGNE

Hauptgang



## ZUTATEN (2 PERSONEN)

- 1 Knoblauchzehe
- 2 EL Sonnenblumenöl
- 1 EL Zucker
- 2 EL Balsamico-Essig
- 1,5 Dosen gehackte Tomaten
- Salz
- Pfeffer
- 2 Packungen (à 300 g) "[Original Schwäbische](#)" Maultaschen von Settele
- 1 Packung Bacon, ca. 80g
- 150 g Gratinkäse
- frischer Basilikum (handvoll)

## ZUBEREITUNG

1. Knoblauch schälen und fein hacken. 1 EL Öl in einem Topf erhitzen und Knoblauch darin anbraten, mit Zucker bestäuben, karamellisieren lassen, mit Essig und Tomaten ablöschen. Mit Salz und Pfeffer würzen und ca. 10 Minuten köcheln lassen.
2. Bacon bei Grillfunktion auf einem Backblech mit Backpapier im Ofen ca. 5 Minuten kross backen.

3. Maultaschen waagrecht halbieren. Hälfte Maultaschen in eine Auflaufform (18 x 24 cm) schichten. Gebratener Bacon (1/3) darauf verteilen und Soße sowie etwas Käse über den Auflauf geben. Den Vorgang noch 2x wiederholen.
4. Restlichen Käse über den Auflauf streuen und im vorgeheizten Backofen (Ober-/Unterhitze 200 °C/ Umluft: 175 °C) ca. 30 Minuten backen.
5. Basilikum waschen, trocken schütteln und den Auflauf damit garnieren.

