



Schwäbische Maultaschen in Schwarzwälder Schinken geröstet und mit Allgäuer Emmentaler überbacken

Zutaten

2 Packungen á 300 g original schwäbische Maultaschen
2 Stück Höri Bülle (rote Speisezwiebel vom Bodensee)
150 g Original Schwarzwälder Schinken
100 g Allgäuer Emmentaler oder Allgäuer Bergkäse
Rapsöl

Zubereitung

In einer Pfanne das Rapsöl leicht erhitzen, die Höri-Bülle in feine Streifen schneiden und zusammen mit dem in Streifen geschnittenen Schwarzwälder Schinken anbraten.

Die Maultaschen in 1 cm dicke Scheiben schneiden und in der Pfanne zusammen mit den Zwiebeln und dem Schwarzwälder Schinken braten, so dass die Schnittflächen schön knusprig werden. Inzwischen den Allgäuer Emmentaler reiben und zum Schluss in der Pfanne über die gebratenen Maultaschen streuen. Die Pfanne kurz mit einem Deckel abdecken, bis der Käse geschmolzen ist.

Vor dem Servieren mit frisch gemahlenem Pfeffer aus der Mühle bestreuen.

Mit einem knackigen Salat servieren.