



Suppen-Maultaschen-Pfanne

Mediterrane Suppen-Maultaschen Pfanne
mit Parmaschinken

Zubereitungszeit: ca. 30 Minuten

Zubereitung:

1. Den Backofen auf 180° Umluft vorheizen.
2. Die Artischockenherzen abtropfen lassen und halbieren. Die Rosmarinnadeln abstreifen und fein hacken.
3. Das Öl in einer Auflaufform erhitzen und die Artischocken sowie den Rosmarin darin dünsten. Die Suppen-Maultaschen hinzugeben, durchschwenken und den Parmaschinken unterheben.
4. Die Eier verquirlen, 50 g geriebener Käse dazugeben und den Salz, Käse, Ei Mix über die Suppen-Maultaschen geben.
5. Alles Vermischen und mit dem restlichen Käse für ca. 20 Minuten im Ofen backen.



Zutaten:

Zutaten für 2 Personen

- 1 Packung Settele Suppen-Maultaschen 300g
- 1 Zweig Rosmarin
- 1 Dose Artischockenherzen
- 50g Parmaschinken in Scheiben
- 1 El Olivenöl
- 2 Eier
- 100g geriebener Bergkäse
- Salz, Pfeffer

