

März 2015

Nudelschnecken (6 Personen)

Zutaten:	Zubereitung:
1 kleiner Bund Frühlingszwiebeln	waschen, in feine Ringe schneiden
1 große rote Paprikaschote	waschen, Kerngehäuse entfernen und in feine Würfel schneiden
1 kg gemischtes Hackfleisch 1 ½ TL Salz Pfeffer, Thymian, Oregano, Basilikum 2 Eier	zusammen mit dem Gemüse einen Fleischteig herstellen
100 ml Fleischbrühe 200 g gewürfelte Tomaten Salz, Pfeffer, Thymian, Oregano, Basilikum	mischen, würzen, in eine Auflaufform gießen
1 x Nudelteig aus dem Kühlregal	
Den Nudelteig aufrollen und mit Hackfleischteig bestreichen, von der langen Seite aufrollen. Ca. 18 Stücke abschneiden und aufrecht stehend in die Tomatensoße setzen, möglichst dicht an dicht.	
200- 300 g gestückelte Tomaten darüber gießen, einen Deckel auflegen und bei 180 Grad Umluft 30 Minuten garen	
150 g geriebener Bergkäse	Deckel abnehmen, Schnecken mit Käse bestreuen und ohne Deckel weitere 15- 20 Minuten goldbraun überbacken.
Dazu schmeckt ein frischer Blatt- oder Tomatensalat	

