

Tarik Rose
Nudelschnecken mit Hackfleisch
und Tomatensauce

Freitag, 12. März 2021

Rezept für 4 Personen

Dauer: 2 Stunden
Schwierigkeitsgrad: einfach
Mediterran

Zutaten:

Für den Nudelteilig (ersatzweise fertiger Nudelteilig aus dem Kühlregal):

200 g Hartweizenmehl (Semola)
etwas Salz
1 Eigelb
2 EL Olivenöl
80 ml Wasser
etwas Hartweizenmehl zum Ausrollen des Teigs

Für das Hackfleischsugo:

1 Zwiebel
1 Knoblauchzehe
150 g Karotte
150 g Sellerie
1 Chilischote
2 Zweige Thymian
2 EL Olivenöl
500 g Rinderhackfleisch
1 EL Tomatenmark
250 ml Rotwein
500 ml Fleischbrühe
etwas Salz
etwas Pfeffer aus der Mühle
100 g Parmesan

Für die Tomatensauce:

250 g Pelati-Tomaten (geschälte Tomaten aus dem Glas)
1 Schalotte
1 Knoblauchzehe
1 EL Olivenöl
1 Zweig Thymian
etwas Salz
etwas Pfeffer aus der Mühle

Zubereitung:

1. Für den Nudelteilig das Mehl in eine Schüssel geben, in der Mitte eine Mulde eindrücken. 1 Prise Salz, Eigelb, Öl und Wasser zugeben und zu einem glatten Teig kneten. Es empfiehlt sich das Wasser nicht auf einmal, sondern nach und nach zuzugeben. Den Teig in zugedeckt ca. 1 Stunde im Kühlschrank ruhen lassen.
2. Zwiebel, Knoblauch, Karotte und Sellerie schälen. Zwiebel und Knoblauch fein schneiden. Karotte und Sellerie sehr fein würfeln (ca. 3 mm).
3. Chilischote der Länge nach halbieren, der Kerngehäuse entfernen und das Fruchtfleisch fein schneiden. Thymian abbrausen, trocken schütteln und die Blättchen abstreifen.

4. In einem Schmortopf das Olivenöl erhitzen, das Hackfleisch darin anbraten.
5. Dann Gemüsewürfel, Zwiebel und Knoblauch hinzugeben und anschwitzen. Tomatenmark untermischen, noch kurz mit anrösten. Mit Rotwein ablöschen und die Flüssigkeit fast vollständig einkochen.
6. Dann mit der Brühe auffüllen. Chili und Thymianblättchen zugeben und bei mittlerer Hitze ca. 15 Minuten köcheln lassen.
7. Den Backofen auf 180 Grad Ober- und Unterhitze vorheizen.
8. Mit einer Nudelmaschine oder einem Nudelholz den Teig sehr dünn ausrollen. Beim Ausrollen mit Hartweizenmehl bestreuen.
9. Hacksugo mit Salz und Pfeffer abschmecken, ist die Mischung zu flüssig, auf einem Sieb abtropfen lassen, dabei die Flüssigkeit auffangen.
10. Den ausgerollten Teig mit Hackfleischsugo bestreichen und von der kurzen Seite fest aufrollen. Die Rolle in ca. 6 cm dicke Stücke schneiden und in eine Auflaufform setzen. Mit der restlichen Flüssigkeit (Hacksugo) übergießen und im vorgeheizten Ofen 30 Minuten garen.
11. Parmesan fein reiben, nach 30 Minuten Garzeit über den Auflauf streuen und alles nochmals ca. 10 Minuten fertig garen.
12. In der Zwischenzeit für die Tomatensauce die Pelati-Tomaten grob schneiden. Schalotte und Knoblauch schälen und fein schneiden.
13. In einem Topf Olivenöl erhitzen und Schalotte darin anschwitzen, Knoblauch und die Tomaten zugeben. Thymianzweig abbrausen und mit in den Topf geben, mit Salz und Pfeffer würzen und die Tomatensauce ca. 20 Minuten köcheln lassen.
14. Die Tomatensauce abschmecken, den Thymianzweig entfernen.
15. In tiefe Teller jeweils etwas Tomatensauce geben, je Teller 1-2 Nudelschnecken aufsetzen und servieren.

Pro Portion: 750 kcal / 3130 kJ
42 g Kohlenhydrate, 43 g Eiweiß, 42 g Fett