

Prinz-Eugen-Straße 2
77654 Offenburg

Ernaehrungszentrum@ortenaunkreis.de
www.EZ-Ortenau.de



Nudelschnecken (6 Personen)

Zutaten:	Zubereitung:
1 Bund Lauchzwiebeln 1 rote Paprikaschote 1 Kg Hackfleisch Je 1-2 TL Salz, Pfeffer, Thymian, Oregano, Basilikum 2 Eier	Waschen, in feine Ringe schneiden. Waschen, halbieren, Kerne entfernen und fein würfeln. Alles zusammen zu einem Fleischteig kneten.
100 ml Kräftige Fleischbrühe 200 g gewürfelte Tomaten Thymian, Oregano, Basilikum	Mischen, in eine Auflaufform gießen.
1 P. fertiger Nudelteig aus dem Kühlregal (500 g)	Aufrollen und mit dem Fleisch- Gemüseteig bestreichen. Von der langen Seite her aufrollen. In ca. 18 gleichgroße Stücke schneiden und mit der Schnittkante nach oben möglichst dicht aneinander in die Auflaufform setzen.
300 g gestückelte Tomaten 150 g geriebener Bergkäse	Darüber gießen, einen Deckel auflegen und im Backofen bei 180 Grad Umluft 30 Minuten garen. Darüber streuen und weitere 15-20 Minuten ohne Deckel goldbraun überbacken.
Dazu schmeckt ein knackiger Blattsalat.	

