

## 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 <b>180 Grad Umluft 30 Minuten</b> garen. Darüber streuen und weitere <b>15-20 Minuten</b> ohne Deckel goldbraun überbacken.
Dazu schmeckt ein knackiger Blattsalat.	

