

Nudel-Schnecken mit Hackfleisch und Salat

Für 4 Personen:

Für den Nudelteig:

| | | |
|----------------------|--------------|----------|
| 200 g Hartweizenmehl | Salz | 1 Eigelb |
| 2 EL Olivenöl | 80 ml Wasser | |

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 |
| 150 ml Rotwein (nach Belieben) | 500 ml Fleischbrühe | Salz |
| Pfeffer | 100 g Parmesan | |

Für den Chicorée-Salat:

| | | |
|------------------|----------------|-----------------|
| 3 Chicoréekolben | 1 rote Zwiebel | 1 EL Mayonnaise |
| 2 EL Olivenöl | 2 EL Essig | Salz |
| Pfeffer | | |

Für den Nudelteig das Mehl in eine Schüssel geben, in der Mitte eine Mulde eindrücken. 1 Prise Salz, Eigelb, Öl und Wasser zugeben und zu einem Teig kneten. Es empfiehlt sich das Wasser nicht auf einmal, sondern nach und nach zuzugeben. Den Teig in Frischhaltefolie wickeln und ca. 1 Stunde im Kühlschrank ruhen lassen.

Zwiebel, Knoblauch, Karotte und Sellerie schälen. Zwiebel und Knoblauch fein schneiden. Karotte und Sellerie sehr fein würfeln (ca. 3 mm).

Chilischote der Länge nach halbieren, der Kerngehäuse entfernen und das Fruchtfleisch fein schneiden. Thymian abbrausen, trocken schütteln und die Blättchen abstreifen.

In einem Schmortopf das Olivenöl erhitzen, das Hackfleisch darin anbraten.

Gemüsewürfel, Zwiebel und Knoblauch hinzugeben, anschwitzen, Tomatenmark untermischen, unter Rühren kurz anrösten, mit Rotwein ablöschen, die Flüssigkeit fast vollständig einkochen. Dann mit der Brühe auffüllen, Chili, Thymianblättchen zugeben und bei mittlerer Hitze ca. 15 Minuten köcheln lassen.

Den Backofen auf 180 Grad Ober- und Unterhitze vorheizen.

Mit einer Nudelmaschine oder einem Nudelholz den Teig sehr dünn ausrollen. Beim Ausrollen mit Hartweizenmehl bestreuen.

Hacksugo mit Salz und Pfeffer abschmecken, ist es zu flüssig, auf einem Sieb abtropfen lassen, dabei die Flüssigkeit auffangen.

Den ausgerollten Teig mit dem Hackfleischsugo bestreichen und von der kurzen Seite einrollen. Die Rolle in ca. 6 cm starke Stücke schneiden und in eine Auflaufform legen. Mit der restlichen Flüssigkeit (Hacksugo) übergießen und im vorgeheizten Ofen 30 Minuten garen.

Währenddessen vom Chicorée unschöne Außenblätter entfernen. Die Kolben halbieren und den Strunk abschneiden. Danach den Salat in lauwarmen Wassern waschen, trockenschleudern und in feine Scheiben schneiden und in eine Salatschüssel geben.

Die Zwiebel schälen und fein würfeln und in eine kleine Schüssel geben.

Die Mayonnaise, das Öl und den Essig zu den Zwiebeln geben. Die Salatsauce gut vermischen und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Danach die Sauce zum Salat geben und alles gut mischen. Parmesan fein reiben, nach 30 Minuten Garzeit über den Auflauf streuen und alles nochmals ca. 10 Minuten in den Ofen geben.

Pro Teller 1-2 Nudelschnecken aufsetzen. Salat dazu reichen.

Rainer Klutsch am 16. März 2023