

# Cabanossi - Teigschnecken Auflauf mit italienischer Tomatensoße

- **Schwierigkeitsgrad:** Leicht
- **Portionen:** 4
- **Vorbereitungszeit:** 25m
- **Zubereitungszeit:** 20m
- **Fertig in** 45m

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '45', 'cook_time' : '20m', 'prep_time' : '25m', 'servings' : '4 ', 'yield' : " } });
```

Cabanossi/Kabanos ist das Herzstück dieses Rezepts.

Es ist eine Wurst Art die eine intensive rote Färbung hat und äußerst pikant schmeckt. Beides rührt vom intensiven Einsatz von Gewürzen wie Knoblauch, Paprika, Pfeffer und Salz her. Vom äußeren Erscheinungsbild würde man Sie dem südländischen/östlichen Raum zuschreiben. Jedoch darf einzig Polen, seit 2011, diese Trockenwurst in der Herstellung mit dem Verweis „Original“ produzieren. In ihrer heutigen Form wurde die Wurst in den 1920er Jahren in Polen entwickelt.

Die Füllung für die Teigschnecken basiert geschmacklich auf dieser Trockenwurstart und wird zusätzlich verfeinert mit streichbarem Frischkäse, Paprikawürfeln und Lauchringen.

Für zusätzliche Gaumenfreuden kann man noch Mozzarella in geriebener Form auf die Füllung aufbringen.

Die Tomatensoße rundet das ganze ab und verleiht mit der Backform zusammen dem ganzen einen rustikalen Anstrich, wenn man direkt aus der Auflaufform heraus serviert.

## Zutaten

- **Für den Teig / 9 -10 Röllchen**
- 150 g Magerquark
- 1 ganzes Ei
- 90 ml Milch
- 1 kleiner TL Salz
- 6 EL Pflanzenöl
- 300 g Weizenmehl, gesiebt, mit 2 TL Backpulver gemischt
- **Für die Füllung:**
- 150 g Frischkäse (Gervais oder Philadelphia)
- 1 grüne Paprikaschote, geputzt, entkernt, gewaschen, in kleinen Würfeln
- 150 g Cabanossi - Wurst, klein gewürfelt

- 3 junge Lauchzwiebeln, geputzt, gewaschen, in dünnen Ringen
- 75 g geriebener Mozzarella
- Für die schnelle italienische Tomaten Sauce
- 800 g passierte italienische Tomaten / Konserve
- 2 kleine Zwiebeln, gewürfelt
- 1 - 2 Knoblauchzehen, fein gehackt (Nach eigenem Geschmack)
- 1 Lorbeerblatt
- 1 TL Zucker
- 1 - 2 EL Olivenöl
- 1 - 2 EL gehackte Petersilie

## Zubereitungsart

### Schritt1

Den Backofen auf 180° C vorheizen, mit Umluft 160° C, eine 28 cm große Auflaufform ausfetten.

### Schritt2

**Der Teig:** Den Quark, Ei, Milch, Salz und Öl verrühren, das Mehl darüber sieben, Backpulver zugeben und gut miteinander verkneten, etwas ausruhen lassen. Auf einer bemehlten Arbeitsfläche zu einem Quadrat von 45 x 30 cm ausrollen.

### Schritt3

**Die Füllung:** Den mit etwas Milch schlank gerührten Frischkäse so aufstreichen, dass ein etwa 4 cm breiter Rand auf den Längsseiten stehen bleibt. Die Kabanossi - und Paprikawürfeln und den dünnen Lauchringen gleichmäßig verteilen und mit geriebener Mozzarella bestreuen. Von den Längsseiten her aufrollen und in 12 gleichmäßige Scheiben schneiden.

### Schritt4

Mit der Schnittkante nach oben in die Auflaufform setzen und auf der mittleren Schiene 40 - 45 min. goldgelb backen.

### Schritt5

**Die schnelle italienische Tomaten Sauce:** In der Zwischenzeit die Zwiebeln mit dem Knoblauch in Olivenöl glasig andünsten und die Tomaten und das Lorbeerblatt dazu geben. Einmal kurz aufkochen, Hitze verringern und ca. 25 min. leise köcheln lassen. Hin und wieder rühren, alles kurz halten und das Lorbeerblatt wieder raus nehmen. Mit Salz, frisch gemahlenem Pfeffer und ev. 1 Prise Zucker nachschmecken, die Petersilie verrühren.

### Schritt6

Anrichtevorschlag: Rustikal, in der Auflaufform mit der Tomaten Sauce zu Tisch geben und dazu ev. noch einen frischen Marktsalat reichen.

**Rezeptart:** Kleine Gerichte, Nudelrezepte

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/kabanossi-schnecken-auflauf-italienischer-tomatensosse/>