



# Nudel - Hackfleisch - Schnecken

- **Schwierigkeitsgrad:**Mittel
- **Portionen:** 4
- **Vorbereitungszeit:** 25m
- **Zubereitungszeit:** 35m
- **Fertig in** 60m

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '60', 'cook_time' : '35m', 'prep_time' : '25m', 'servings' : '4', 'yield' : '' });
```

Herzhafter Snack für zwischendurch oder mit großem Salat als Hauptmahlzeit

## Zutaten

- 2 Blätter Nudelteig aus dem Supermarkt (37 X 25 cm) oder selber gemacht
- Für die Füllung:
  - 400 g gemischtes Hackfleisch
  - 1 El Sonnenblumenöl
  - 150 g getrocknete Tomaten in Öl, in 1 cm großen Würfeln
  - 2 El Tomatenmark
  - 2 mittelgroße Zwiebeln, gewürfelt
  - 1 Knoblauchzehe, fein gewürfelt
  - 1 kleines Bund gehackte Petersilie
  - Etwas getrockneten Majoran
  - Salz, Pfeffer, aus der Mühle
- Für die Käse Soße:
  - 1 Tl Butter
  - 1 klein gewürfelte Zwiebel
  - 20 g Mehl
  - 25 g Reibkäse, z. B. Gouda
  - 3/8 l Milch
  - Salz, etwas Cayenne, 1 Strich Muskatnuss

## Zubereitungsart

### Schritt1

Die Käse Soße:

## **Schritt2**

Die geschmolzene Butter in einer kleinen Kasserole mit den Zwiebeln glasig anschwitzen, das Mehl verrühren, etwas schwitzen lassen und mit der Milch aufgießen. Glatt rühren, mit Salz, etwas Cayenne und 1 Strich Muskatnuss würzen. Ca. 10 min. leise köcheln lassen, (Dann ist der "Kleber" im Mehl ausgekocht) den Käse unterrühren, in eine ausreichend große Auflaufform gießen.

## **Schritt3**

Die Füllung:

## **Schritt4**

Das Hackfleisch zerbröseln, mit den Zwiebeln, Knoblauch, gehackter Petersilie und Majoran gut vermengen.

## **Schritt5**

Mit Salz und Pfeffer herzhaft würzen und die gewürfelten Tomaten unterheben.

## **Schritt6**

Die Hackfleisch - Schnecken:

## **Schritt7**

Nunmehr das erste Nudelteig Blatt auf einem bemehlten Küchentuch auslegen. Gleichmäßig mit der Hälfte der Füllung belegen, bestreichen. 2 cm an den Rändern frei lassen und diese mit etwas Wasser einstreichen.

## **Schritt8**

Mit Hilfe des untergelegten Küchentuchs aufrollen, Teig vorn und hinten gut andrücken.

## **Schritt9**

Mit dem zweiten Nudelteig Blatt genauso verfahren und beide Rollen 15 min. in den Kühlschrank stellen.

## **Schritt10**

In 4 cm große Stücke schneiden und nebeneinander in die Auflaufform auf die Soße legen.

## **Schritt11**

Bei 180 ° C für 35 min. in die mittlere Schiene des vorgeheizten Backofens schieben, ev. etwas Milch nachgießen.

## **Schritt12**

Nach 20 min. noch einmal einzeln mit Reibkäse bestreuen; appetitlich, knusprig heraus backen.

## Schritt13

**Rezeptart:** Nudelrezepte

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/nudel-hackfleisch-schnecken/>