



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/>