ORIENTALISCHE NUDELSCHNECKEN

Ein optisches Highlight sind diese orientalischen Nudelschnecken, die mit Joghurt- und Buttersoße serviert werden.

Zubereitungszeit
2 Stunden

PORTIONSRECHNER:
Portionen: 8

ZUBEREITUNG

Mehl und Eier in eine Rührschüssel füllen. So viel Wasser zugeben, bis ein fester, aber dennoch geschmeidiger Nudelteig entsteht. Den Teig zu einer Kugel formen und abdeckt ruhen lassen.

Inzwischen die Füllung vorbereiten. Zwiebel und Knoblauchzehe fein würfeln und dann mit den restlichen Zutaten vermischen. Das geht am besten mit den Händen.

Den Teig in 4 Portionen einteilen. Wenn eine Nudelmaschine verwendet wird, dann jede Portion zu einer langen Platte ausrollen. Ansonsten mit einem Ausrollstab ausrollen. Die Teigplatten mittig halbieren und dann in 3 Stränge schneiden, so dass 24 dünne Streifen entstehen.

Auf jeden Streifen kleine Hackfleischportionen (ca. ½ TL) mit einem Abstand von ca. 2,5-3 cm setzen. Mit den Fingern die Teigplatte jeweils zwischen den Hackfleischhäufchen zusammendrücken und anschießend in sich zusammenrollen, so dass eine Nudelschnecke entsteht. Diese auf ein tiefes Blech setzen. Im vorgeheizten Ofen bei 210 °C für 15 Min. vorbacken.

In der Zwischenzeit die Soße zubereiten. Dafür alle Zutaten zusammenfügen und fein pürieren. Die Tomatensoße über die vorgebackenen Nudelschnecken gießen und weitere 25 Min. backen.

Für die Joghurtsoße die Knoblauchzehe fein reiben und mit dem Joghurt und den Gewürzen verrühren. Butter schmelzen und Paprikapulver einrühren, kurz aufschäumen lassen. Anschließend die Nudelschnecken mit Joghurtsoße und Paprikasoße servieren.

Viel Spaß beim Nachmachen! Eure Sally <3

NUDELTEIG:

- [ ] **800 g** Mehl
- [ ] **2** Eier
- [ ] **450 ml** Wasser (bis zu)

FÜLLUNG:

- [ ] **800 g** Hackfleisch (z. B. Rind)
- [ ] **2** Zwiebeln
- [ ] **1** Knoblauchzehe
- [ ] **1 TL** Curry
- [ ] **1 TL** Oregano
- [ ] **1 TL** Salz
- [ ] **½ TL** Chili
- [ ] Pfeffer

TOMATENSOSSE:

- [ ] **400 g** Tomaten
- [ ] **1** Paprika (rot)
- [ ] **1** Zwiebel
- [ ] **1** Knoblauchzehe
- [ ] **3 EL** Tomatenmark
- [ ] **1 Pr.** Zucker
- [ ] **1 Pr.** Pfeffer
- [ ] **1 l** Gemüsebrühe (gut gesalzen!)

JOGHURTSOSSE:

- [ ] **600 g** Joghurt (10 %)
- [ ] **1** Knoblauchzehe

ORIENTALISCHE NUDELSCHNECKEN

- [ ] **½ TL** Salz
- [ ] **½ TL** Minze (getrocknet)
- [ ] Pfeffer

BUTTERSOSSE:

- [ ] **40 g** Butter
- [ ] **2 TL** Paprikapulver (edelsüß)