

# NUDELSCHNECKEN MIT WÜRZIGER SOSSE



Diese Nudelschnecken sind einfach zubereitet und lassen sich super auch auf Vorrat herstellen. Dazu die zubereiteten, rohen Nudelschnecken einfrieren. So kann einmal eine große Menge hergestellt und aufbewahrt werden. Dazu serviert wird eine Gemüse Soße und cremiger Knoblauch Joghurt. Ein leckeres Mittag- oder auch Abendessen für die ganze Familie.



Kochzeit  
**10 Minuten**



Zubereitungszeit  
**60 Minuten**

PORTIONSRECHNER:

Portionen: 4

## TEIG

Verknete alle Zutaten gemeinsam zu einem festen Teig. Knete den Teig nun einmal mit den Händen durch und forme ihn anschließend zu einer Kugel. Lasse den Teig abgedeckt für etwa 30 Minuten ruhen.

## FÜLLUNG

Schneide die Zwiebeln und die Knoblauchzehen in feine Würfel. Gib nun alle Zutaten der Füllung in eine Schüssel und verknete sie zu einer glatten Masse.

## SCHNECKEN FORMEN

Rolle den Teig auf einer leicht bemehlten Arbeitsfläche oder Silikonmatte zu einem großen, dünnen Rechteck aus. Verteile die Fleischfüllung nun flach auf dem Nudelteig. Lasse dabei am Rand etwa 1-2 cm frei. Rolle die Nudelplatte von der langen Seite her auf. Schneide die Rolle mit einem Messer in etwa 2 cm breite Stücke und forme sie erneut rund.

## SOSSE

Schneide das Suppengemüse in kleine Stücke und wasche es bei Bedarf ab. Gib das Gemüse in einen Topf und brate es gemeinsam mit dem Öl etwa 5 Minuten an. Hacke die Tomaten klein und brate sie gemeinsam mit dem Tomatenmark ebenfalls für 1-2 Minuten mit an. Lösche das Gemüse mit der Brühe ab, würze mit Pfeffer und lasse es für etwa 10 Minuten köcheln. Püriere sie anschließend fein. Gib bei Bedarf noch etwas Wasser hinzu falls die Soße zu fest sein sollte. Rühre dann den Schmand unter.

## NUDELSCHNECKEN BRATEN

Erhitze das Butterschmalz in einer Pfanne. Brate darin dann die Nudelschnecken bei mittlere Hitze auf beiden Seiten für etwa 4-5 Minuten an.

## JOGHURT

Reibe die Knoblauchzehe fein und verrühre sie mit dem Joghurt, Salz und Pfeffer. Serviere die Nudelschnecken nun mit der Soße und dem Joghurt. Viel Spaß beim Nachmachen, eure Sally!

## NUDELTEIG:

- 150 g** Hartweizengrieß
- 250 g** Mehl
- 3** Eier
- 6 EL** Wasser
- 1 TL** Salz
- 3 EL** Öl

## FÜLLUNG:

- 500 g** Hackfleisch (Rind)
- 2** Zwiebeln
- 2** Knoblauchzehen
- 2 EL** Semmelbrösel
- 1 EL** Tomatenmark
- 1 TL** Salz
- ½ TL** Pfeffer
- 1 Pr.** Muskatnuss
- 1** Bund Petersilie (gehackt)
- 2** Eier

## SOSSE:

- 150 g** Suppengemüse
- 1 EL** Öl
- 1** Tomate
- 200 ml** Gemüsebrühe
- ½ TL** Pfeffer
- 2 EL** Schmand
- 1 EL** Tomatenmark

# NUDELSCHNECKEN MIT WÜRZIGER SOSSE



ZUM ANBRATEN:

**2 EL** Butterschmalz

JOGHURT:

**400 g** Joghurt (10%)

**1 TL** Salz

**¼ TL** Pfeffer

**1** Knoblauchzehe