

„Silvia kocht“ - wochentags um 14.00 Uhr in ORF 2



Fotocredit: Simeon Baker

Pastinaken-Nudel-Schnecken

Zutaten

(4 Personen)

Für den Nudelteig

- 100 g Mehl
- 25 g Hartweizengrieß
- 2 Dotter
- 1 Ei
- Eine Prise Salz
- 1 verquirltes Ei zum Bepinseln

Für die Fülle

- 2 Pastinaken und
- 1 Zwiebel (alles geschält und grob geschnitten)
- Butter
- eine Prise Salz
- 1/8 L klare Gemüse- oder Geflügelfond
- 1/8 L Obers

Quelle: ORF extra

Für die Salbeibutter

- 250 g Butter
- einige frische Salbeiblätter
- eine Prise Salz
- einige in Öl eingelegte, getrocknete Tomaten (je nach Größe halbiert)

Zubereitung

Alle Zutaten so lange miteinander verkneten, bis ein glatter Nudelteig entsteht. Diesen zugedeckt 1 Std. im Kühlschrank ruhen lassen.

Pastinaken und Zwiebel in Butter anschwitzen, salzen, mit wenig Wasser löschen, mit Fond und Obers aufgießen und weichkochen. Dann pürieren (Stabmixer) und in einen Dressiersack füllen.

Nudelteig nochmals durchkneten und dünn ausrollen (per Hand od. Nudelmaschine). Teigbahnen mit Ei bepinseln und in 12 cm breite Streifen schneiden. In der Mitte jedes Teigstreifens einen Füllestreifen aufdressieren. Nun den Teigstreifen über der Fülle in der Hälfte zusammenklappen und leicht andrücken. Dann den gefüllten Teigstreifen zu einer Schnecke aufrollen. Das Ende mit Ei bepinseln und gut an die Teigschnecke drücken.

Butter in einer vorgeheizten Pfanne leicht bräunen. 1 Salbeiblatt fein schneiden und in der Butter knusprig werden lassen. Zuletzt die getrockneten Tomaten darin schwenken.

Nudelschnecken in kochendem Salzwasser 2–3 Min. garen, bis sie aufschwimmen. Dann herausheben, in der Salbeibutter schwenken, anrichten und mit Salbeiblättern garnieren.