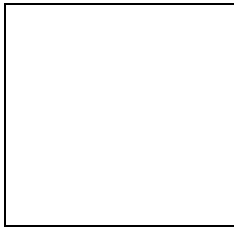


Pfiffige Nudeltaschen an Zitronengras-Tomatensoße



Zutaten für 4 Personen:

Für die Nudeln:

- 400 g Hartweizengrieß
- 200 ml Wasser
- 3 Esslöffel Olivenöl
- 1 Teelöffel Salz

Für die Füllung:

- 1 große Zwiebel
- 1 große Zucchini
- 3 Mohrrüben
- 1 Paprikaschote
- Olivenöl
- 2 Becher Schmand
- 150 g geriebenen Käse
- Salz und Pfeffer
- Chiliflocken

Für die Soße:

- 500 g Mett
- Knoblauch
- Olivenöl, Balsamessig
- 400 ml passierte Tomaten
- Salz, Pfeffer, Zitronengras (in Pulverform)
- Petersilie und Basilikum (auch gefriergetrocknet)
- Tomatenmark
- Parmesan

Zubereitung:

Die Füllung: Die Zwiebel schälen, Zucchini, Möhren und Paprika putzen. Das Gemüse in sehr feine, kleine Würfel schneiden und im heißen Olivenöl etwa 5 Minuten dünsten. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Das Gemüse zum Auskühlen in eine Schüssel geben und dann mit Schmand und dem geriebenen Käse vermischen. Kleiner Tipp: Sollte die Masse sehr wässrig sein, einfach etwas Hartweizengrieß unterheben. Die Masse sollte leicht zäh sein.

Die Soße: In einer Pfanne etwas Olivenöl erhitzen und darin das Mett krümelig anbraten. Das Tomatenmark hinzugeben und scharf anbraten. Die passierten Tomaten dazugeben und mit Balsamessig, Knoblauch, Salz, Pfeffer und dem Zitronengras (Zitronengras vorsichtig dosieren) abschmecken. Alles leise köcheln lassen.

Der Nudelteil: Alle Zutaten von Hand vermischen. Wenn sich ein fester Klumpen gebildet hat, den Teig herausnehmen und auf einer großen Fläche mind. 10 Minuten gut durchkneten. Den Teig in eine Folie wickeln und für etwa 4 Stunden in den Kühlschrank geben. Anschließend den Teig flach ausrollen oder durch die Nudelmaschine geben. Die Fülle auf die Teigmasse geben und kleine „Teigtaschen“ formen. Tipp: Die Ränder mit Wasser bestreichen, damit die Taschen gut kleben. Die Teigtaschen in kochendes Salzwasser geben. Die Nudeln sind gar, wenn sie vom Boden aufsteigen und oben schwimmen.

Die Nudeln auf einem tiefen Teller anrichten, mit der Soße übergießen und mit Basilikum, Petersilie und dem geriebenen Parmesan dekorieren. Nach Geschmack noch Balsamessig und einen Tropfen Olivenöl darüber geben.

Guten Appetit!