

Daniele Corona
Gratinierte Nudelschnecke mit Bärlauch-Ricotta-Füllung

Freitag, 22. März 2024
Rezept für 4 Personen

Dauer: 2,5 Stunden
Schwierigkeitsgrad: mittel
Pasta, Mediterran

Zutaten:

Für den Nudelteig:

4 Eier
1 EL Olivenöl
1 Prise Salz
300 g Weizenmehl, Type 405
100 g Semolino
(gemahlener
Hartweizengrieß)

Für die Füllung:

50 g Bärlauch
1 EL Olivenöl
50 g Parmesan
2 Eier
400 g Ricotta
4 EL Semmelbrösel
etwas Salz
etwas Pfeffer aus der Mühle

Für die Gratinier-Sauce:

200 g Parmesan
300 g Sahne
etwas Pfeffer aus der Mühle

Für das Pesto:

25 g Pinienkerne
100 g Bärlauch
25 g Parmesan
1/2 TL Salz
100 ml Olivenöl

Zubereitung:

1. Für den Teig Eier, Olivenöl und 1 Prise Salz in der Küchenmaschine mit den Knethaken (Teigmaschine) kurz vermischen, dann das Mehl und Hartweizengrieß nach und nach hinzufügen und unterkneten. Den Teig 5-7 Minuten geschmeidig kneten, bis er sich leicht von der Schüsselwand löst.
2. Den Teig aus der Rührschüssel nehmen, von Hand glatt kneten. Teig dann zur Kugel formen und in Frischhaltefolie wickeln. Ca. 1 Stunde im Kühlschrank ruhen lassen.
3. In der Zwischenzeit für die Füllung Bärlauch gut waschen und abtropfen lassen.
4. In einer Pfanne Olivenöl erhitzen, den Bärlauch zugeben und kurz dünsten. Aus der Pfanne nehmen, etwas abkühlen lassen und dann klein hacken.
5. Parmesan fein reiben.
6. Die Eier trennen. Eiweiß beiseitestellen. Eigelbe mit Ricotta, Parmesan und Bärlauch in eine Schüssel geben und gut vermischen. Zunächst nur die Hälfte der Semmelbrösel zugeben und untermischen. Mit Salz und Pfeffer würzen. Ist die Masse noch zu feucht, restliche Semmelbrösel untermischen.
7. Die Masse in einen Spritzbeutel mit Lochtülle füllen.
8. Für die Gratinier-Sauce den Parmesan fein reiben.



9. Die Sahne in einem Topf aufkochen, dann den Topf vom Herd ziehen und den Parmesan langsam einrühren, bis er vollständig geschmolzen ist. Mit Pfeffer würzen.
10. Mit einer Nudelmaschine den Teig sehr dünn ausrollen und in 30 x 10 cm große Rechtecke schneiden.
11. Die Ricotta-Masse der Länge nach auf die Nudelrechtecke aufspritzen. Die Teigländer oben und unten mit Eiweiß bepinseln und einrollen, so dass ein ca. 30 cm langer dünner Cannelloni entsteht. Die Enden zusammendrücken, damit keine Füllung auslaufen kann.
12. Den Backofen auf 180 Grad Umluft vorheizen.
13. Die langen Cannelloni zu Schnecken aufrollen, das Ende jeweils mit Eiweiß bepinseln, damit es anklebt.
14. Eine große flache Auflaufform mit Olivenöl auspinseln und die Nudelschnecken eng aneinander liegend einlegen. 2/3 der Gratinier-Sauce darüber gießen. Nudelschnecke im vorgeheizten Ofen ca. 25 Minuten goldgelb garen.
15. In der Zwischenzeit für das Pesto die Pinienkerne in einer Pfanne ohne Fett rösten.
16. Bärlauch gut waschen, abtropfen lassen und fein schneiden.
17. Parmesan fein reiben.
18. Geröstete Pinienkerne in einen Mixer geben und zerkleinern, geschnittenen Bärlauch, Parmesan, Salz und Olivenöl zugeben und zu einem cremigen Pesto mixen.
19. Die gegarten Cannelloni-Schnecken auf Teller geben, mit etwas zurück behaltener Sauce beträufeln, etwas Pesto darüber geben und servieren.

Pro Portion: 1440 kcal/ 6030 kJ,
87 g Kohlenhydrate, 57 g Eiweiß, 97 g Fett