

**Kochen**

**Jens Jakob**

**Mittwoch, den 14.04.2021**

**Nudelschnecken mit Frischkäsefüllung**

**Für 4 Personen**

**Zutaten**

**Für die Tomatensoße**

1 Knoblauchzehe  
1 Zwiebel  
1 Chilischote  
1 Stiel Thymian  
1 EL Rapsöl  
2 EL Honig, flüssig  
2 EL Tomatenmark  
800 ml Tomaten (Dose)  
100 ml Gemüsebrühe  
50 ml Balsamessig  
1 Lorbeerblatt  
etwas Salz  
etwas Pfeffer  
etwas Cayennepfeffer  
etwas Paprikapulver

**Für die Nudelschnecken**

2 Möhren, mittelgroß  
1 Stange Lauch  
1 Bund Petersilie  
1 EL Rapsöl  
etwas Salz  
etwas Pfeffer  
200 g Doppelrahmfrischkäse  
150 g Joghurt, 10 % Fett  
4 EL Milch  
1 Packung Nudelteig, ca. 300 g, Kühlregal  
1 Kugel Mozzarella, ca. 125 g



**Zubereitung**

1. **Für die Tomatensoße** Knoblauch und Zwiebel abziehen und fein würfeln. Thymian abrausen, trockenschütteln, die Blättchen abzupfen und fein schneiden.
2. Zwiebeln und Knoblauch im heißen Öl in einem Topf glasig dünsten. Honig zugeben und leicht karamellisieren lassen.
3. Tomatenmark einrühren und kurz mit anrösten. Dann Tomaten und Brühe zugeben und ca. 15 Minuten einköcheln lassen. Essig unter den Soßenansatz rühren. Nach Belieben pürieren.
4. Lorbeerblatt und Thymian zugeben und alles weitere ca. 10 Minuten bei mittlerer Hitze offen leicht sämig einkochen. Mit Salz, Pfeffer, Cayennepfeffer und Paprikapulver abschmecken.
5. Etwa zwei Drittel der Tomatensoße in eine Auflaufform geben. Backofen auf 180 Grad Ober- und Unterhitze vorheizen.
6. **Für die Füllung** Möhren und Lauch putzen bzw. schälen, abrausen. Möhren grob reiben. Lauch in feine Scheiben schneiden. Petersilie abrausen, trockenschütteln und fein schneiden.
7. Öl erhitzen. Möhren und Lauch darin ca. 2-3 Minuten andünsten. Mit Salz und Pfeffer würzen. Das Gemüse etwas abkühlen lassen. Petersilie untermischen
8. Frischkäse mit Joghurt und Milch cremig rühren. ebenfalls würzen.
9. Nudelteig entrollen. Frischkäse gleichmäßig darauf streichen. Möhren-Lauch-Mix darauf verteilen.
10. Nudelteig von der Längsseite fest aufrollen. Nudelrolle in ca. 5 cm breite Stücke teilen.
11. Nudelrollen aufrecht in die Soße stellen. Übrige Soße darüber geben. Mozzarella klein schneiden und auf der Tomatensoße verteilen.
12. Nudelschnecken auf der mittleren Schiene ca. 25 Minuten garen, evtl. die ersten 15 Minuten mit Backpapier abdecken. herausnehmen und sofort servieren.