Italienische Rezepte

Nudelbombe auf Tomatensauce

Anzahl: 4 Personen Gattung: Teigwaren, Mehlspeisen, Nudeln, Italien

---

250 g Makkaroni

400 g Frische Champignons
300 g Frischer Spinat
200 g Gekochter Schinken
40 g Butter oder Margarine -(1)
5 Eier

Füllung

200 g Creme fraiche
100 g Süsse Sahne
Salz
Pfeffer
Knoblauchsalz

Sauce

300 g Tomaten
2 Zwiebeln
30 g Butter oder Margarine -(2)
30 g Mehl
3/8 Liter Fleischbrühe

2 Essl. Tomatenmark
1 Spur Zucker
Pfeffer
Tabasco
Majoran
Selleriekraut

Makkaroni in reichlich kochendem Salzwasser in ca. 10 Minuten bissfest kochen, auf ein Sieb giessen, kalt abschrecken und gut abtropfen lassen. Eine abgerundete, mittelgrosse, ausgefettete Glas- oder Keramikschüssel von der Bodenmitte aus bis zum oberen Rand spiralförmig ganz dicht mit den Makkaroni auslegen. Diese sollen dabei keine Lücken bilden. Champignons waschen, trocken tupfen, putzen und halbieren. Spinat verlesen, waschen, abtropfen lassen und in der erhitzten Butter oder Margarine (1) ca. 3 Minuten dünsten. Den Schinken in Streifen schneiden, zusammen mit den Pilzen zum Spinat geben und 2 Minuten mitschmoren. Dann etwas abkühlen lassen und in die Makkaronischüssel geben. Die Eier mit der Hälfte der Creme fraiche und der Sahne verschlagen, mit Salz, Pfeffer und Knoblauchsalz pikant abschmecken. Eiermasse über die Füllung giessen und das Ganze im vorgeheizten Backofen bei 180 °C ca. 45 Minuten garen.

Tomaten waschen, abtrocknen und in grobe Stücke schneiden, dabei die Stengelansätze entfernen. Zwiebel abziehen und in Würfel schneiden. Butter oder Margarine (2) erhitzen und die Tomatenstücke und Zwiebelwürfel darin 10 Minuten dünsten. Mit Mehl bestäuben, mit Brühe ablöschen und einmal aufkochen lassen. Durch ein Sieb passieren. Mit dem Tomatenmark mischen, mit Zucker, etwas Salz, Pfeffer, Tabascosauce und Majoran abschmecken. Eine grosse Platte mit der Sauce ausgiessen, die restliche Creme fraiche zufügen und mit Hilfe eines Holzspiesschens Schlieren aus Creme fraiche durch die Sauce ziehen. Die fertig abgebackene Nudelbombe aus der Form lösen, in die Sauce setzen und mit Selleriekraut verziert heiss servieren.