

Italienische Rezepte

Nudelrolle mit Mangold

Gattung: Italien, Mangold, Nudel

Zutaten für den Teig

200 g Mehl
1 Ei
Salz

1 Teel. Öl
etwa 100 ml lauwarmes Wasser

Für die Füllung

350 g Mangold
1 Zwiebel
1 Knoblauchzehe
15 g Butter
2 Essl. Petersilie
200 g gekochter Schinken
150 g Mozzarella

250 g Ricotta
schwarzer Pfeffer
1 Msp. Muskatnuß
350 g Tomaten
1 Msp. Oregano
40 g Parmesan

Einen Nudelteig herstellen und diesen abgedeckt eine Stunde entspannen lassen. Mangoldblätter von den Stielen trennen, beides in feine Streifen schneiden und in kochendem Salzwasser 2 Minuten blanchieren. Zwiebel, Knoblauch klein hacken, in der Butter glasig dünsten, die Petersilie dazugeben und vom Herd nehmen. Schinken, Mozzarella würfeln. Ricotta, Zwiebelmasse, Schinken und die Hälfte des Mozzarella mit dem Mangold vermengen. Mit Salz, Pfeffer und Muskat abschmecken. Nudelteig zu einem Rechteck ausrollen. Die Füllung darauf verteilen. Den Teig aufrollen, die Teigenden mit Wasser benetzen, einen Ring formen und dicht verschließen. Die Rolle im kochenden Salzwasser in 30 Minuten garen. Tomaten häuten, würfeln, mit dem Oregano eindicken lassen. Salzen, pfeffern und den restlichen Mozzarella dazumischen, Die Auflaufform ausbuttern, die Nudelrolle vorsichtig hineinsetzen, Tomatensauce darüber geben und mit Parmesan bestreuen. Im vorgeheizten Backofen (250 Grad) 15-20 Min. überbacken.