Rezept

# Nudelnester

Ein Rezept von Nudelnester, am 25.04.2024

## Zutaten

| | |
|---|---|
| **300 g** | Kalbsgulasch |
| **300 g** | Möhren |
| **2-3 Stängel** | Stängel Salbei |
| **200 g** | Sahne |
| | weißer Pfeffer |
| **125 g** | Mozzarella |
| | Fett für die Form |
| **3** | Schalotten |
| **250 g** | Champignons |
| **2 EL** | Öl |
| | Salz |
| **16** | Tagliatelle-Nester (ca. 400 g) |
| **2-3 EL** | dunkler Saucenbinder |
| **1-2 EL** | Butter |

## Rezeptinfos

**Portionsgröße** 4 | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 60 bis 90 min | **Pro Portion** Ca. 745 kcal

## Zubereitung

1. Das Fleisch trockentupfen. Schalotten schälen und fein würfeln. Die Möhren schälen, waschen und klein würfeln. Pilze putzen, abreiben und vierteln. Salbei waschen, die Blättchen hacken.

2. Den Ofen auf 200° vorheizen. Öl, Schalotten, Fleisch, Möhren und Pilze in einem Schmortopf mischen. Sahne und Salbei verrühren, salzen und pfeffern, dazugießen. Alles zugedeckt im Ofen (unten, Umluft 180°) ca. 30 Min. schmoren lassen.

3. In einen weiten Topf so viel Wasser geben, dass die Nudelnester gerade bedeckt sind. Nur heiß werden, nicht sprudelnd kochen lassen. Die Nester nebeneinander ins Wasser setzen. Nach der Hälfte der Garzeit mit einem Schaumlöffel vorsichtig herausheben, in einem Sieb nebeneinander abtropfen lassen.

4. Den Mozzarella quer halbieren, die Hälften in je acht Scheiben schneiden. Eine große, rechteckige Auflaufform fetten. Die Nudelnester dicht an dicht hineinsetzen. Mit zwei Esslöffeln jeweils etwas auseinander ziehen.

5. Das Ragout mit Saucenbinder andicken, salzen und pfeffern. In die Nudelnester füllen. Nester mit je 1 Scheibe Mozzarella belegen, dazwischen Butterflöckchen geben. Bei gleicher Temperatur ca. 15 Min. überbacken.