

Rezept

Nudelschnecken mit Hirsefüllung

Ein Rezept von Nudelschnecken mit Hirsefüllung, am 01.07.2026

Zutaten

2 Eier	250 g Mehl
1 EL Olivenöl	Salz
400 ml Gemüsebrühe	2-3 EL Ajvar
150 g Hirse	Pfeffer
50 g Parmesan am Stück	50 g Butter
2 TL Mehl	250 ml Milch
frisch geriebene Muskatnuss	Butter für die Form
Mehl zum Arbeiten	gehackte Petersilie (nach Belieben)

Rezeptinfos

Portionsgröße ZUTATEN FÜR 4 PORTIONEN | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: 60 bis 90 min Dauer: 60 bis 90 min
| **Pro Portion** Ca. 610 kcal

Zubereitung

1. Eier mit Mehl, Öl und 1 Prise Salz zu einem glatten Nudelteig verkneten. Den Teig in Frischhaltefolie wickeln und ca. 1 Std. kalt stellen.
2. Brühe mit Ajvar aufkochen. Hirse darin bei kleiner Hitze ca. 10 Min. köcheln lassen. Den Topf vom Herd nehmen und die Hirse 10-15 Min. quellen lassen. Hirse mit Salz und Pfeffer kräftig würzen und abkühlen lassen. Den Käse reiben.
3. Butter in einem Topf zerlassen, das Mehl darin 1-2 Min. anschwitzen. Die Milch nach und nach unterrühren, bis die Sauce sämig ist. Die Sauce bei kleiner Hitze ca. 6 Min. köcheln lassen. Mit Salz und Muskat würzen. Den Käse unterrühren.
4. Den Backofen auf 180° vorheizen. Eine Auflaufform (ca. 25 x 20 cm) einfetten. Nudelteig auf einer bemehlten Arbeitsplatte dünn zu einem Rechteck ausrollen und in ca. 3 cm breite und ca. 20 cm lange Streifen schneiden. Die Teigstreifen dünn mit der Hirsemasse bestreichen und zu Schnecken aufrollen.
5. Die Sauce in die Form gießen. Nudelschnecken hineinsetzen und im Backofen (Mitte) in ca. 20 Min. goldbraun backen. Nach Belieben mit Petersilie bestreuen und sofort servieren. Dazu passt Blattsalat mit einem Dressing von Seite 55.