Rezept

Nudelschnecken mit Hirsefüllung

Ein Rezept von Nudelschnecken mit Hirsefüllung, am 13.08.2025

Zutaten

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