

Nudel-Strudel, Hackfleisch, Tomaten-Sugo, Kräuter-Salat

Für 4 Personen

Für den Nudelteig:

350 g Dinkelmehl (630)	2 Eier	4 Eigelb
2 EL Milch	Salz	Pfeffer, Muskat

Für die Füllung:

400 g Rinderhack	2 Zehen Knoblauch	1 Zwiebel
1 Zweig Rosmarin	100 ml passierte Tomaten	Chili
Salz	Pfeffer	Olivenöl

Für die Tomatensugo:

600 ml passierte Tomaten	1 Zehe Knoblauch	2 Zwiebeln
Apfelessig	Chili	2 Zweige frische Kräuter
Salz	Pfeffer	Olivenöl

Anrichten:

2 Bund gemischte Kräuter	2 TL Apfelessig	1 TL Olivenöl
Parmesan	Salz	Pfeffer

Für den Nudelteig:

Alle Zutaten in einer Schüssel vermengen. Den Teig abdecken und im Kühlschrank mindestens 1 Stunde ruhen lassen.

Anschließend den Nudelteig dünn ausrollen. Mehrfach durch eine Nudelmaschine geben, bis er circa 2 mm dünn ist. Alternativ mit einem Nudelholz ausrollen.

Für die Füllung:

Das Hackfleisch in Öl anbraten. Die Schale von Knoblauch und Zwiebel abziehen, fein schneiden und dazugeben. Die Rosmarinnadeln hacken und hinzufügen. Mit den passierten Tomaten ablöschen und alles einkochen lassen. Mit etwas Chili abschmecken. Die Masse sollte so einkochen, dass sie nicht mehr flüssig ist. Mit Salz und Pfeffer würzen.

Den Nudelteig ausbreiten, mit dem Hackfleisch belegen und zu einer Schnecke formen. In Klarsichtfolie einrollen und fest zuziehen. Mit einem Messer ein paar kleine Löcher in die Folie stechen. Den Strudel im Wasserbad circa 20-25 Minuten garen.

Für die Tomatensugo:

Die Schale von Knoblauch und Zwiebeln abziehen, fein schneiden und in etwas Olivenöl anschwitzen. Gewürfelte Tomaten und Chili dazugeben, mit dem Apfelessig ablöschen und den passierten Tomaten auffüllen. Bei mittlerer Temperatur einkochen, bis eine dickflüssige Soße entsteht.

Nochmals würzen und mit einigen fein gehackten Kräutern (zum Beispiel Basilikum oder Petersilie) verfeinern.

Anrichten:

Die Kräuter zupfen und waschen. Essig und Öl vermengen. Mit Salz und Pfeffer würzen. Die Kräuter darin marinieren.

Die Tomatensugo auf Teller füllen. Den Strudel in Scheiben schneiden und darauflegen. Den Kräutersalat anbei geben und etwas Parmesan oder Pecorino darüber reiben. Nach Geschmack mit frisch gemahlenem Pfeffer und Olivenöl abrunden.

Tarik Rose am 01. März 2021