

Kochrezept vom Haller Frühling bei

MÖBEL
GUNST



Nudelrollen mit Käse-Kräuter-Füllung

Zutaten:

1 Rolle Nudelteig aus dem Kühlregal
(oder besser selbst gemachter Nudelteig)

400 g Ricotta

2 Eier

2 Handvoll frisch geriebener Parmesan

100 g geröstete Pinienkerne (fein zerhackt)

2 Handvoll gemischte Kräuter (Basilikum, Petersilie, Kerbel, Schnittlauch), Salz, Pfeffer, 1 Prise Muskat

1 kleines Toastbrot, gerieben

Parmesanschaum:

300 ml Gemüsefond

200 ml Sahne

100 g geriebener Parmesan

Zubereitung:

Die Kräuter verlesen, waschen und etwas zerkleinern.

Das Toastbrot im elektrischen Zerkleinerer fein mahlen.

Alle Zutaten für die Füllung miteinander vermengen, würzen. Die Füllung sollte schön feucht sein, evtl. etwas Milch hinzufügen.

Den Nudelteig ausrollen und längs halbieren. Quer in Größe eines ungelochten Garbehälters teilen.

Die Füllung auf das untere Drittel der Nudelbahn geben und zusammenrollen. Nun in einen mit Butter ausgefetteten Garbehälter legen.

Mit so viel heißem Wasser auffüllen, dass die Nudelrollen zu 2/3 im Wasser liegen und im Dampfgarer garen.

Einstellung:

Universalgaren 100 Grad 5 Minuten

Für den Parmesanschaum

Den Gemüsefond etwas einreduzieren lassen, die Sahne zugeben und alles erhitzen.

Nun den geriebenen Parmesan einrühren und unter Rühren schmelzen lassen.

Mit einem Pürierstab schaumig schlagen und zu den Nudelrollen servieren.