

Nudelschnecken mit Pilz-Wirsing-Füllung

1 Päckchen Burger-Nudelteig

500g Wirsing, 200g Speckwürfel, 200g Champignons, 350ml Brühe, Salz, Pfeffer, Muskatnuss, Paprikapulver, Majoran, Kümmelsamen, 1 Ei Mehl, 200ml Sahne, 1 Mozzarella

Für die Füllung der Nudelschnecken den Wirsing waschen und in etwa 1 cm breite Streifen schneiden. Die Champignons putzen und in Blättchen schneiden. In einer großen Pfanne die Speckwürfel mit den Champignons in etwas Butter anbraten, den Wirsing portionsweise dazugeben und zusammenfallen lassen. Dann mit der Brühe ablöschen und mit den Gewürzen abschmecken, etwa 10 Minuten schmoren lassen. Dann das Mehl unterrühren und mit der Sahne übergießen und nochmals rund 10 Minuten köcheln. Das Gemüse abgießen, abtropfen und abkühlen lassen, die Flüssigkeit auffangen. Den Nudelteig vorbereiten. Darauf die Wirsingmasse verteilen und den Teig aufrollen. In etwa 6 cm breite Scheiben schneiden. Die Schnecken in eine gebutterte Auflaufform setzen und mit der Flüssigkeit übergießen. Den Mozzarella darüber verteilen. Bei 200 Grad für etwa 40 Minuten im Ofen garen.

Guten Appetit!