

Nudelrolle mit Basilikum

Zutaten für: 6 Personen

FUER DEN TEIG

350	Gramm	Mehl
1/2	Teel.	Salz
3		Eier
1	Essl.	Oel
4	Essl.	Wasser

FUER DIE FUELLUNG

2-3	Bund	Basilikum
2		Knoblauchzehen
300	Gramm	Ricotta
250	Gramm	Sahnequark
150	Gramm	Geriebener Parmesan
3		Eier
		Salz, Pfeffer

Anleitung:

Fuer den Teig alle Zutaten vermischen. 10 bis 15 Minuten durchkneten, bis der Teig geschmeidig wird und kleine Luftloecher aufweist. Mit einem feuchten Kuechentuch bedecken und eine Stunde bei Zimmertemperatur ruhen lassen.

Inzwischen fuer die Fuellung feingeschnittenes Basilikum, durchgepresste Knoblauchzehen, Ricotta, Sahnequark, Parmesan, und verquirlte Eier verruehren. Mit Salz und Pfeffer kraeftig abschmecken. Teig halbieren und auf bemehlten Kuechentuechern zu zwei Rechtecken von ca. 35 x 45 cm ausrollen. Je die Haelfte der Fuellung darauf verteilen, dabei einen Rand von ca. 2 cm freilassen. Raender mit Wasser bepinseln und einschlagen, damit keine Fuellung auslaufen kann. Dann den Teig von der schmalen Seite her aufrollen.

Die Rollen in die Kuechentuecher wickeln und die Enden mit Kuechenschnur zubinden. Einen Braeter mit Salzwasser fuellen und im auf 250 Grad vorgeheizten Backofen erhitzen. Sobald das Wasser zu sieden beginnt, die Nudelrollen hineinlegen. Hitze auf 200 Grad reduzieren und die Rollen ca. 50 Minuten darin ziehen lassen. Eventuell etwas Wasser nachgiessen, die Rollen sollen immer bedeckt sein. Fertige Nudelrollen auswickeln und aufschneiden. Dazu heisse Tomatensosse mit Basilikumblaettchen servieren.