

Nudeln Rezepte

Gefüllte Nudeln Mit Käsesauce Überbacken

Anzahl: 4 Portionen

Gattung: Milchprodukte, Gemüse, Gefüllt, Käse, Spinat, Teigware

250 g Grosse Hohnudeln z.B.

- Millerighe giganti

FÜR DIE FÜLLUNG

800 g Spinat; verlesen, waschen
- und abtropfen lassen
es sollen

600 g verbleiben

40 g Butter

60 g Schalotten; fein gehackt

20 ml Cognac

3 Essl. Sahne

70 g Walnüsse; gehackt

1 Ei

80 g Tomme de Savoie; gerieben

Salz

Pfeffer; gemahlen

Muskatnuss; gerieben

FÜR DIE SAUCE

15 g Butter

20 g Mehl

250 ml Milch

Salz

Pfeffer

Muskatnuss

50 ml Sahne

30 g Alte Mimolette

100 g Tomme de Savoie

AUSSERDEM

Butter; für die Form

20 g Butter; zerlassen

10 g Semmelbrösel

Für die Füllung den Spinat in kochendem Salzwasser kurz blanchieren, kalt abschrecken, ausdrücken und fein hacken. Die Hälfte der Butter zerlassen und die Schalotten darin glasig schwitzen. Den Cognac zufügen und etwas reduzieren lassen. Die Sahne unterrühren, den Spinat zugeben und fünf Minuten bei niedriger Temperatur dünsten. Inzwischen die restliche Butter leicht bräunen. Erst die Walnüsse, dann den Spinat zufügen. Vom Herd nehmen. Das Ei mit dem Käse verquirlen und unter die Spinatmasse rühren. Würzen, beiseite stellen. Die Nudeln in Salzwasser acht bis zehn Minuten kochen, abschrecken und ablaufen lassen. Für die Sauce die Butter zerlassen, das Mehl unter Rühren darin ohne Farbe anschwitzen. Die Milch zugießen, glatt rühren und würzen. Etwa fünfzehn Minuten unter Rühren kochen. Die Sahne unterrühren. Die Sauce durch ein feines Sieb passieren und erneut erhitzen. Beide Käsearten reiben, in die Sauce geben und unter Rühren schmelzen. Die Füllung mit einem Spritzbeutel und passender Lochtülle vorsichtig in die Nudeln spritzen. In eine ausgebutterte Auflaufform setzen und die Sauce darüber geben. Mit zerlassener Butter beträufeln und mit Semmelbröseln bestreuen. Bei 200 °C im vorgeheizten Ofen zwanzig Minuten backen.