



# Nudelteig-Rollen

mit Grünkohl



Zutaten für 2 Personen:

## Nudelteig

200 g Weizenmehl Typ 405

100 g Hartweizengrieß

2 Eier

1 Eigelb

1 Prise Salz

ca. 50 ml Wasser

1/2 TL Kurkuma

Für den Teig alle Zutaten gründlich miteinander verkneten und mind. 1 Stunde in den Kühlschrank stellen.

Für die Füllung die Süßkartoffeln waschen, schälen und fein würfeln. Die Zwiebel schälen und würfeln. Den Knoblauch schälen und fein hacken. Die Zwiebel mit dem Knoblauch in etwas Olivenöl anschwitzen. Den Grünkohl waschen, trocknen und klein zupfen. Die Süßkartoffeln in die Pfanne geben und nach kurzem Anbraten den Kohl ebenfalls hineingeben.

## Füllung

Olivenöl für die Pfanne

30 – 50 ml Wasser

2 Süßkartoffeln (ca. 400 g)

200 g Grünkohl

Salz

Pfeffer

1 Prise Cayennepfeffer

3 EL Frischkäse

1 Knoblauchzehe

1 rote Zwiebel

Die Gewürze an das Gemüse geben und mit einem kleinen Schuss Wasser ablöschen. Bei geschlossenem Deckel 15 Min köcheln lassen, dann den Frischkäse einrühren. Bei geschlossenem Deckel auf der abgestellten, noch warmen Herdplatte stehen lassen.

Den Teig aus dem Kühlschrank nehmen, in vier Stücke teilen und dünn ausrollen. Es hilft beim Ausrollen, einen Teil des Teiges von der Arbeitsplatte hängen zu lassen, so zieht er sich nicht so stark zusammen. Den Teig dann in lange Streifen schneiden, diese mit der Gemüsefüllung belegen und aufrollen.

## außerdem

100 g geriebener Käse

200 g Tomaten aus der Dose

100 ml Tomatenpassat

Die Tomatensoßen in einer Schale zusammenfügen und mit Salz abschmecken. Die Hälfte der Soße in eine Auflaufform geben und die Nudelteig-Rollen hineinsetzen. Sollte Füllung über sein, diese in den Zwischenräumen der Rollen verteilen und mit der restlichen Soße auffüllen. Mit Käse bestreuen und im heißen Ofen bei 200 °C Ober-/Unterhitze 20 Min backen.