

VORSPEISE

# NUDELROSEN GEFÜLLT MIT KÄSEFONDUTA AUF SPINAT UND GESCHMORTEN TOMATEN

Ein Rezept von Barbara Prantl



DEIN GENUSS.  
DEIN SÜDTIROLER BAUER.

# NUDELROSEN GEFÜLLT MIT KÄSEFONDUTA

## Zutaten

für 4 Personen

### Für den Nudelteig:

100 g Hartweizenmehl  
100 g Weizenmehl  
2 kleine Eier  
1 EL Olivenöl

### Für die Käsefüllung (Fonduta):

150 ml Milch  
100 ml Sahne  
30 g Butter  
30 g Mehl  
140 g Marienberger (in Würfel geschnitten)  
Salz, Pfeffer

## Zubereitung

### Käsefonduta

#### 1. Käsefonduta zubereiten

- Butter in einem Topf bei mittlerer Hitze schmelzen.
- Mehl einrühren und unter Rühren 1 Minute anschwitzen (nicht bräunen).
- Milch und Sahne nach und nach mit dem Schneebesen einrühren, klümpchenfrei.
- Bei schwacher Hitze 3–5 Minuten köcheln, bis die Soße sämig ist.
- Hitze reduzieren, Käse portionsweise zugeben und unter Rühren schmelzen lassen.
- Kräftig mit Salz und Pfeffer abschmecken, dann abkühlen lassen.

### Nudelteig

#### 2. Nudelteig herstellen

Mehl, Hartweizenmehl, Eier und Olivenöl zu einem glatten Teig verkneten. In Frischhaltefolie wickeln und mindestens 30 Minuten bei Raumtemperatur ruhen lassen.

#### 3. Nudelrosen formen

- Nudelteig auf der dünnsten Stufe der Nudelmaschine ausrollen.
- Einen Streifen Käsefonduta längs auf die Mitte der Teigbahn aufspritzen.
- Den Teig der Länge nach zusammenklappen, Ränder gut andrücken.
- Den oberen Teigrand mit einem Messer abschneiden.
- Die gefüllte Teigbahn zu einer Rose aufrollen, Enden gut zusammendrücken.

# SPINAT UND GESCHMORTEN TOMATEN

## Zutaten

für 4 Personen

### Für den Spinat:

300 g gekochter, gehackter Spinat  
½ Zwiebel  
1 Knoblauchzehe  
1 EL Olivenöl  
50 ml Sahne  
Salz, Pfeffer

### Für die geschmorten Tomaten:

350 g Cocktailtomaten  
2 Knoblauchzehen  
Olivenöl  
Salz

## Zubereitung

### Spinat

#### 1. Spinat vorbereiten

- Zwiebel und Knoblauch fein hacken, in etwas Olivenöl anschwitzen.
- Den gehackten Spinat zugeben, kurz mitdünsten.
- Mit Sahne verfeinern, mit Salz und Pfeffer abschmecken.

### Geschmorte Tomaten

#### 2. Tomaten schmoren

- Cocktailtomaten mit zerdrücktem Knoblauch in eine feuerfeste Form geben.
- Mit Olivenöl beträufeln, salzen.
- Im vorgeheizten Ofen bei 160 °C (Heißluft) ca. 1,5 Stunden schmoren.

#### 3. Garen und Anrichten

- Die Nudelrosen in kochendem Salzwasser ca. 5 Minuten garen.
- Mit dem Spinat und den geschmorten Tomaten auf Tellern anrichten.
- Nach Belieben mit frisch geriebenem Parmesan oder Olivenöl verfeinern.

HAUPTSPEISE

# GEFÜLLTE HÜHNERBRUST MIT KARTOFFELGRATIN

Ein Rezept von Barbara Prantl



DEIN GENUSS.  
DEIN SÜDTIROLER BAUER.

# GEFÜLLTE HÜHNERBRUST

## Zutaten

für 4 Personen

2 große Hühnerbrüste  
½ Zwiebel  
2 Knoblauchzehen  
Öl zum Anbraten  
100 g Bauchspeck  
200 g Kräuterseitlinge  
120 g gekochter Spinat  
Salz, Pfeffer

## Zubereitung

### 1. Hühnerbrust vorbereiten

- Die Hühnerbrüste der Länge nach einschneiden und aufklappen, sodass ein großes, flaches Stück entsteht.
- Salzen und beiseitestellen.

### 2. Füllung zubereiten

- Zwiebel, Knoblauch und Bauchspeck fein schneiden, in einer Pfanne mit etwas Öl anbraten.
- Kräuterseitlinge klein würfeln, ebenfalls in die Pfanne geben und mitbraten.
- Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

### 3. Spinat zubereiten

- Den gekochten Spinat fein hacken.
- In einer zweiten Pfanne mit etwas Öl, Zwiebel und Knoblauch kurz dünsten, mit Salz und Pfeffer würzen.

### 4. Füllen und Garen

- Auf die aufgeklappten Hühnerbrüste zuerst den Spinat, dann die Speck-Pilz-Füllung geben.
- Das Fleisch straff aufrollen (wie eine Roulade).
- Die Rouladen an beiden Seiten in einer Pfanne mit etwas Öl scharf anbraten.
- In eine feuerfeste Form geben und im vorgeheizten Ofen bei 180 °C (Umluft) ca. 25 Minuten garen.

Die Garzeit kann je nach Größe der Hühnerbrüste leicht variieren.

# KARTOFFELGRATIN

## Zutaten

für 4 Personen

600 g festkochende Kartoffeln  
60 g Frühlingszwiebeln  
60 g Lauch  
2 EL Pflanzenöl  
170 ml Sahne  
170 ml Milch  
Salz, Pfeffer  
4 EL geriebener Parmesan

## Zubereitung

### 1. Kartoffelgratin zubereiten

- Kartoffeln schälen und in 2–3 mm dünne Scheiben schneiden.
- Frühlingszwiebeln in Ringe, Lauch in Streifen schneiden.
- In etwas Öl andünsten, dann mit Sahne und Milch ablöschen und aufkochen lassen.
- Kartoffelscheiben zugeben, mit Salz und Pfeffer würzen, 6 bis 8 Minuten mitköcheln lassen.
- Alles in eine gebutterte Auflaufform geben, mit Parmesan bestreuen.
- Im vorgeheizten Ofen bei 180 °C (Umluft) ca. 50 Minuten backen, bis das Gratin goldbraun ist.

### 2. Anrichten

Die aufgeschnittenen Hühnerbrustrouladen zusammen mit dem Kartoffelgratin auf einem Teller anrichten und mit Gemüse nach Wahl servieren.

DESSERT

# PANNA COTTA

Ein Rezept von Barbara Prantl



DEIN GENUSS.  
DEIN SÜDTIROLER BAUER.

# PANNA COTTA

## Zutaten

für 4 Personen

500 ml Sahne

50 g Zucker

1 Vanilleschote

3 Blätter Gelatine

1 Prise Salz

## Zubereitung

### 1. Gelatine einweichen

Die Gelatineblätter in kaltem Wasser ca. 5–10 Minuten einweichen.

### 2. Sahne erhitzen

In einem Topf Sahne, Zucker, eine Prise Salz und das ausgekratzte Mark der Vanilleschote (mit der Schote) langsam bei mittlerer Hitze erwärmen. Nicht kochen lassen! Nur erhitzen, bis es leicht dampft.

### 3. Gelatine einrühren

- Vanilleschote entfernen.
- Die ausgedrückte Gelatine in die warme Sahne geben und gründlich verrühren, bis sie sich vollständig aufgelöst hat.

### 4. In Förmchen füllen

- Die Mischung in kleine Förmchen oder Gläser füllen.
- Kurz abkühlen lassen, dann abdecken und für mindestens 4 Stunden (besser über Nacht) in den Kühlschrank stellen.

### Serviertipp

Mit frischen Früchten garnieren und mit Holunder- und schwarzes Johannisbeereis servieren.