

Eat, letters and deco

SPECKBOHNEN IM NUDELTEIG UND RÜEBLI-WEINRAHMSAUCE

Für 4 Personen

♥ Hauptgericht / speziell / einfach

Zubereitungszeit: 40 min

Backen: 15 min



Zutaten:

400 gr grüne Bohnen
100 gr Speck, zum Umwickeln
375 gr ausgewallter Pastateig
(verwendet: 3 Teige à 16x56 cm, von Betty Bossi)
Olivenöl zum Bestreichen
50 gr Schnittlauch

Sauce

500 gr Rüebl (Karotten), in kleine Würfeli
etwas Olivenöl
1 dl Wasser
Salz
1,5 dl Weisswein
1 TL Butter
2 dl Vollrahm
1 dl Milch
etwas Maizena Express (Saucenbinder)
Salz und Pfeffer, zum Abschmecken
1 Msp Zitronenabrieb

Werkzeug

Wasserspritze

Zubereitung:

1. Die Bohnen in Salzwasser oder dem Steamer weich kochen. Immer 5 Bohnen zusammen mit zwei Tranchen Speck umwickeln und diese auf ein Blech geben.
2. Im vorgeheizten Backofen bei 220 Grad / Umluft / 5 min backen . Danach die Speckbohnen auskühlen lassen.
3. Nun den Teig ausrollen und falls nicht schon vorgeschnitten, diesen in 3 Stücke 16x56 zuschneiden und mit Olivenöl bestreichen. Daraus je vier Speckbohnen legen, leicht salzen und pfeffern und mit dem Teig einwickeln.
4. Die Teigrollen nochmals mit Olivenöl bestreichen und mit einem Schnittlauch zur Deko „verknüpfen“. Auf ein mit Backfolie belegtes Blech geben und die Teigrollen gut mit Wasser besprühen.
5. Im vorgeheizten Ofen bei 220 Grad / Umluft / 12-15 min goldbraun backen.
6. In der Zwischenzeit die Sauce zubereiten. Dazu die Rüebl mit dem Olivenöl in eine Bratpfanne geben, salzen und pfeffern und kurz anbraten lassen. Nun das Wasser zugeben und weich kochen.
7. Nebenan in einer hohen Pfanne, den Wein und die Butter aufkochen. Nun die Milch und den Vollrahm zugeben und verquirlen. Etwas Maizena Express zufügen und aufkochen, so dass eine cremige Sauce entsteht.
8. Die gekochten Rüebl in die Sauce geben und mit Salz, Pfeffer und dem Zitronenabrieb abschmecken.

9. Anrichten: die Sauce auf vorgewärmte Teller geben und die Speckbohnen-Teigrollen darüber anrichten. Sofort servieren!

Bei diesem leckeren Rezept hat sich mein Kopfkino beim Ausdenken bei weitem nicht enttäuscht!
Die Kreation schmeckt vorzüglich und ist mein neuester Favorit!

Gutes Gelingen und liebe Grüße, eure

Felinda K.