

## **Einkaufsliste für ca 10 Stück**

500 g Mehl  
1 TL Salz  
ca. 250 ml Milch  
40 g Hefe  
1 Prise Zucker  
1 Ei  
20 g Butter

### **Für die Füllung:**

1 Zwiebel  
200 g geräucherter Bauchspeck  
1 rote Paprika  
100 g Champignons  
1 EL Butter  
etwas Salz, Pfeffer  
1 Bund glatte Petersilie  
60 g saure Sahne  
etwas Butter zum Ausfetten der Form

40 g flüssige Butter

### **Für die Sauce:**

1 Stange Lauch  
3 EL Butter  
25 g Mehl  
500 ml Gemüsebrühe  
50 g Crème fraîche  
etwas Salz, Pfeffer  
1 Msp. Muskat

# **Herzhaftes Schneckennudel**



## **Zubereitung Schneckennudeln:**

- Mehl in eine Schüssel geben, Salz zugeben und untermischen. 200ml Milch leicht erwärmen (ca 35 Grad) und die Hefe darin auflösen.
- Zucker, Ei, weiche Butter und Hefemilch zugeben und alles zu einem glatten Teig verkneten. Sollte der Teig zu trocken sein, noch etwas Milch zugeben, ist er zu feucht noch Mehl untermischen. Der Teig hat die richtige Konsistenz, wenn er sich gut von den Fingern oder vom Knethaken löst. Den Teig in eine große Schüssel geben, mit Frischhaltefolie abdecken und 30 ~ 45 Minuten gehen lassen.
- In der Zwischenzeit Zwiebel schälen und fein schneiden. Speck in feine Würfel schneiden. Paprika und Pilze putzen und fein schneiden. In einer Pfanne mit 1 EL Butter die Zwiebeln anschwitzen, Speck, Paprika und Pilze zugeben und dünsten, mit Salz und Pfeffer abschmecken. Petersilie abspülen, trocken schütteln und fein hacken. Alles aus der Pfanne nehmen, Petersilie und saure Sahne untermischen. Den Backofen auf 180 Grad vorheizen
- Den Teig nochmals durchkneten und auf einer bemehlten Arbeitsfläche zu einem Rechteck (ca. 50 x 40 cm) ausrollen. Mit der Gemüsemischung bestreichen, den Teig von der längeren Seite her einrollen und in 10 Stücke teilen. Die Stücke dicht an dicht in eine gefettete Springform setzen, mit flüssiger Butter bestreichen und ca. 40 Minuten backen.

## **Zubereitung Sauce:**

- In der Zwischenzeit für die Sauce Lauch putzen, waschen und fein schneiden
- In einem Topf Butter schmelzen, Mehl zugeben und mit Gemüsebrühe auffüllen. Alles gut verrühren und einige Minuten aufkochen. Crème fraîche untermischen, mit Salz, Pfeffer und Muskat abschmecken und Lauch untermischen. Die herzhaften Schneckennudeln mit der Lauchsauce servieren.