

Nudelauf

300 g. Salami in Streifen schneiden,
300 g. geriebener Emmentaler oder Gouda

Tomatensauce herstellen:

3 Zwiebel pellen und klein würfeln
4 Knoblauchzehen schälen, klein hacken in
4 El Olivenöl andünsten.

3 El Tomatenmark kurz einrühren, mit
1 Schuss Rotwein ablöschen.

1 große Dose geschälte Tomaten zufügen, mit Salz, Pfeffer, Fondor, 1 Prise Zucker würzen. Tomatensauce ca. 30 Min. bei schwacher Hitze zugedeckt köcheln lassen, ab und zu umrühren.

Die letzten 10 Minuten 1 El Basilikum und 1 El Oregano unterrühren, nochmals abschmecken.

500 g. Makkaroni mehrmals brechen, in Salzwasser bissfest kochen, auf ein Sieb schütten und abtropfen lassen.

Nudeln mit der Tomatensauce gut Vermischen, damit die Sauce aufgenommen wird.

Auflaufform einfetten, eine Schicht Nudeln hineingeben, mit einem Teil der Salami belegen, etwas Käse darüber streuen, so weiter verfahren, zum Schluss kommen Nudeln.

Bei 200° im Backofen ca. 35 – 40 Min. Überbacken.
Nach 15 Min. Backzeit mit restlichem Käse bestreuen.

Cannelloni mit Krabbenfüllung

1 Bund Frühlingszwiebeln putzen, in Ringe schneiden
2 El Margarine in der Pfanne erhitzen, Frühlingszwiebeln darin dünsten.
400 g. Krabben abspülen, dazugeben
4 Tomaten kreuzweise einschneiden, mit kochenden Wasser übergießen, enthäuten und dann klein würfeln
100 g. Champignon putzen, klein hacken. Alles in der Pfanne gut dünsten.

2 El Mehl mit ½ Tasse Weisswein verrühren, damit die Gemüsemischung binden, mit Salz, Pfeffer, Fondor würzen.

1 Bund Zitronenmelisse fein hacken und unterziehen.
Masse zur Seite stellen und etwas abkühlen lassen.

400 g. Cannelloni (Fertigprodukt)
Cannelloni mit der Mischung füllen, in eine gefettete Form schichten,
1/4 bis 1/2 l Tomatensauce angießen.

200 g. Mozzarella in Scheiben schneiden auf die Cannelloni verteilen
Bei 200° im vorgeheizten Backofen ca. 15 Min. überbacken.