

Wirsingstrudel mit Tomatensoße

Zutaten (für 5 Portionen):

- 200 g plus 1 EL Mehl
- 50 g feiner Nudelgrieß oder Weichweizengrieß
- 3 (Klasse M) Eier
- 2 EL Olivenöl
- Salz
- 800 g Wirsing
- 100 g durchwachsener Speck
- 20 g Ingwer
- 3 EL Öl
- 300-400 ml Hühnerbrühe
- 4 Stiele Thymian
- frisch geriebene Muskatnuss
- Pfeffer
- ½ TL Fenchelsaat
- 250 ml Schlagsahne

200 g Mehl und 50 g Grieß mischen, 2 Eigelb, 1 Ei, Olivenöl, 1 Prise Salz und 4 EL kaltes Wasser hinzugeben. Erst mit den Knethaken eines Handrührers, dann mit den Händen zu einem glatten Teig verkneten. In Klarsichtfolie wickeln und mindestens 1 Stunde kalt stellen.

Wirsing putzen und den Strunk keilförmig ausschneiden. Die Blätter in dünne Streifen schneiden. Speck würfeln. Ingwer schälen und fein reiben. 3 EL Öl in einem großen Topf erhitzen und den Wirsing darin anbraten, bis er ein wenig Farbe bekommt. Speck dazugeben und kurz mitbraten. Salzen und den Ingwer hinzufügen. Mit Brühe ablöschen.

Thymianblättchen von den Stielen zupfen und dazugeben. Mit Muskat, Pfeffer und Fenchelsaat würzen. Bei mittlerer Hitze 5 Minuten im offenen Topf schmoren. Mit 1 EL Mehl bestäuben und unterrühren. Sahne dazugießen und erneut aufkochen. Weitere 5 Minuten schmoren.

Wirsing in ein Sieb abgießen, dabei den Schmersud auffangen. Wirsing lauwarm abkühlen lassen.

Nudelteig auf einer mit Grieß bestreuten Arbeitsfläche sehr dünn ausrollen. Wirsing darauf verteilen, dabei einen 2 cm breiten Rand frei lassen. Teig mit dem Wirsing aufrollen.

Die Rolle in 3-4 cm breite Scheiben schneiden und auf die Schnittfläche in eine ofenfeste Form (circa 24 cm Durchmesser) setzen. Den aufgefangenen Schmersud mit Salz abschmecken und zu den Strudelscheiben gießen. Auf einem Rost im heißen Ofen bei 200 Grad im unteren Drittel 40 Minuten garen (Umluft nicht empfehlenswert).

Mit Tomatensoße servieren.

Zutaten für die Tomatensoße:

- 3 Tomaten
- 20 Blätter Basilikum
- 1 TL Tomatenmark
- Salz

- Zucker
- Pfeffer
- 5 EL Olivenöl
- etwas Saft einer Zitrone
- 1 EL Butter

Tomaten putzen, vierteln und mit Basilikum, Tomatenmark, Salz, 1 Prise Zucker, Pfeffer und Olivenöl in einem hohen Gefäß fein pürieren. Mit Zitronensaft und etwas Zucker abschmecken. Die Soße in einem Topf erhitzen, kalte Butter einrühren und schmelzen.

Sendung/Quelle: Tim Mälzer kocht!

Letzter Sendetermin: 02.02.2019

Koch/Köchin: Tim Mälzer

Weitere Rezepte und Tipps auf: www.ndr.de/kochen