

Fazzoletti/Nudelblätter

Zutaten für ca. 4 Portionen:

4 Fleischtomaten
300 g Pilze
je 1 gelbe und rote Paprikaschote
1 Zwiebel
1 Knoblauchzehe
Petersilie
Olivenöl
100 g würziger Käse z.B. Fontina
100 g geriebener Parmesan
8 dünne Nudelblätter (15x10 cm)
Salz, Pfeffer, Prise Zucker, Prise Muskat

In fast jedem italienischen Dorf kennt man eine eigene Pastaform. Typisch für die Küche der ligurischen Küste sind diese Teigblätter, die, weil sie so dünn sind, **Fazzoletti** „Taschentücher“ heißen.

Vorbereitung:

Tomaten wie üblich häuten und in Würfel (ca. 1 cm) schneiden.

Pilze säubern und evtl. in Scheiben schneiden.

Zwiebel fein würfeln, Knoblauch und Petersilie sehr fein schneiden, Käse reiben.

Paprika häuten und in Würfel (ca. 1 cm) schneiden.

Backofen auf 220° C (Heißluft) vorheizen.

Paprikaschoten waschen, an der „Basis/Unterseite“ länglich einschneiden

- im Ganzen auf ein mit Backpapier belegtes Blech legen.
- im heißen Backofen etwa 20 bis 30 Minuten (je nach Größe und Reife) rösten, bis die Schoten durchgegart sind und die Haut stellenweise dunkel zu werden beginnt; nach der der Hälfte der Backzeit umdrehen
- die Schoten mit dem Einschnitt nach unten in ein Sieb legen, damit sie abtropfen können
- abdecken
- sobald die Schoten nicht mehr heiß sind – vorsichtig Stiel und Kerne entfernen
- so gut es geht die Haut abziehen

Zubereitung:

1. Etwas Olivenöl in einer Pfanne erhitzen.

Zwiebeln und Knoblauch darin anschwitzen, Pilze zugeben und mitschwitzen.

2. Paprikawürfel und Petersilie zugeben.

Mit Salz, Pfeffer und Muskat würzen.

3. Tomatenwürfel und 2 El Olivenöl in einem Topf erhitzen.

Mit Salz, Pfeffer und Zucker würzen.

Einige Minuten köcheln und schmelzen lassen.

4. Nudelplatten al dente kochen und abgießen.

5. Alle Zutaten möglichst heiß weiter verarbeiten;

Nudelplatten in eine geölte feuerfeste Form legen – mit Pilzen und Paprika füllen – mit etwas Käse bestreuen - Nudelplatten zusammenklappen – mit dem Tomatenfond beträufeln – gleichmäßig mit dem restlichen Käse bestreuen – unter dem Backofengrill bzw. im Umluftgrill erhitzen und gratinieren

Die Füllungen sind je nach Jahreszeit, Angebot oder „Resteverwertung“ variabel.