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. Bergkäse
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.
Paprika in Würfel (ca. 1 cm) schneiden.
Pilze säubern und in Scheiben schneiden.
Zwiebel fein würfeln, Knoblauch und Petersilie sehr fein schneiden.
Käse reiben.

Zubereitung:

1. Etwas Olivenöl in einer Pfanne erhitzen.
   Zwiebeln und Knoblauch darin anschwitzen – Paprika und Pilze zugeben, mitschwitzen.
   Mit Salz, Pfeffer und Muskat würzen.
2. Tomatenwürfel und 2 El Olivenöl in einem Topf erhitzen.
   Mit Salz, Pfeffer und Zucker würzen.
   Einige Minuten köcheln und schmelzen lassen.
3. Nudelplatten al dente kochen und in ein Sieb abgießen – kurz etwas auskühlen.
   Backofen auf 160 ° C (Heißluft) vorheizen.
4. 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 – im heißen Backofen erhitzen und gratinieren

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