

# Immer lecker

... Nudeln & Pasta mal anders

Nudelsäckchen gefüllt mit Gorgonzola,  
dazu Rosenkohl und Bauernschinken



**WEIDEMANN**  
Catering GmbH

Weidemann Catering GmbH –  
Ein Unternehmen der Weidemann-Gruppe.  
[www.weidemann-gruppe.de](http://www.weidemann-gruppe.de)

# *Nudelsäckchen gefüllt mit Gorgonzola, dazu Rosenkohl und Bauernschinken*

## *Zutaten für 4 Personen:*

300 g Mehl, 200 g Hartweizengrieß, 4 Eier, 2 TL Olivenöl, 50 ml handwarmes Wasser, 100 g Gorgonzola, 300 g Rosenkohl, 200 g Bauernschinken oder Rohschinken, 100 g Butter, 1 Thymianzweig, Salz und Pfeffer je nach Geschmack zum Würzen.

## *Zubereitung:*

Den Rosenkohl waschen, putzen und in Salzwasser blanchieren. Anschließend das Wasser abgießen und den Rosenkohl mit Eiswasser abschrecken. Nun den Rosenkohl vierteln, den Bauernschinken in Streifen schneiden und den Thymian vom Stiel befreien und grob hacken.

### **Für die Nudelsäckchen:**

Den Grieß und das Mehl in eine Schüssel sieben. Die Eier, 2 TL Olivenöl und handwarmes Wasser dazugeben und alles zu einem glatten Teig verkneten. Der Teig sollte nicht kleben. Bei Bedarf kann noch etwas Wasser oder Mehl dazugegeben werden. Nun sollte der Teig ca. ½ Stunde ruhen.

Anschließend den Teig mit dem Nudelholz oder einer Nudemaschine ausrollen und kleine Quadrate schneiden. Auf die Quadrate ein kleines Stück Gorgonzola legen, die Ecken zu einem kleinen Säckchen nach oben ziehen und zusammendrücken.

Die Nudelsäckchen in Salzwasser ca. 6-8 Minuten bissfest kochen und abgießen.

Die Butter in einer Pfanne schmelzen, die Nudelsäckchen und den Rosenkohl dazugeben und erhitzen. Den Schinken und den Thymian dazugeben, kurz durchschwenken und servieren.

Nach Belieben kann dazu noch eine Käsesoße gereicht werden.