Tomatenschnecken

Schwer | 12 Portionen | 155 min.

Es sind nicht nur die wundervoll abwechslungsreichen Aromen die hier „bella Italia“ versprühen, sondern auch die Kunst, viele Menschen gemeinsam an einen Tisch zu bringen. Essen ist in Italien gelebte Kultur und Lebensfreude und hat als soziales Ereignis eine tiefgreifende Bedeutung. Unsere Tomatenschnecken sind die perfekte Möglichkeit, diese Tradition auch bei uns aufleben zu lassen. Ob Vegetarier oder Fischliebhaber, alle werden ihre wahre Freude haben. Buon appetito!

Zutaten

1 Würfel (42 g) Hefe

1 TL Zucker

500 g Mehl

Salz

2 Knoblauchzehen

2 rote Zwiebeln

2 EL Olivenöl

1 Dose (425 ml) ORO di Parma Feinstes Tomatenfruchtfleisch

Pfeffer

20 g eingelegte Sardellenfilets

150 g Kirschtomaten

1 Dose (425 ml) Artischockenherzen

1 Glas (60 g) Kapern

300 g Antipastigemüse (z.B. Möhren und rote Paprika)

3 EL ORO di Parma Pesto Rosso

3 EL ORO di Parma Pesto Verde

Basilikum und Thymian zum Garnieren

Mehl für die Arbeitsfläche

Backpapier

Schritt 1: Vorbereitung Teig

Zutaten: 1 Würfel (42 g) Hefe, 1 TL Zucker, 500 g Mehl, 1 TL Salz

Wir beginnen mit dem Teig als Basis für unsere Tomatenschnecken. Dafür die Hefe und den Zucker verrühren. Mehl, 330 ml Wasser, 1 TL Salz und Hefe mit den Knethaken des Rührgeräts zu einem glatten Teig kneten. Anschließend den Teig zu einer Kugel formen und abgedeckt an einem warmen Ort gehen lassen.

Schritt 2: Tomatensauce

Zutaten: 2 Knoblauchzehen, 2 rote Zwiebeln, 2 EL Olivenöl, 1 Dose (425 ml) Feinstes Tomatenfruchtfleisch

Nun zum Herzstück unseres Gerichts, der Füllung. Hierfür Knoblauch und Zwiebeln schälen. Den Knoblauch fein hacken und die Zwiebel in dünne Spalten schneiden. Das Olivenöl in einer Pfanne erhitzen und Knoblauch und Zwiebeln darin glasig anschwitzen. Unser Feinstes Tomatenfruchtfleisch zugeben, aufkochen und ca. 5min köcheln. Tomatensoße mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Schritt 3: Sardellen- und Antipastifüllung

Zutaten: 20g eingelegte Sardellen, 150g Kirschtomaten, 1 Dose (425 ml) Artischockenherzen, 1 Glas (60 g) Kapern, 300g Antipastigemüse

Die Sardellen fein hacken, Tomaten waschen, halbieren und die Artischocken vierteln. Kapern mit den vorbereiteten Zutaten und der Hälfte der Tomatensoße verrühren. Für die zweite Füllung, Antipastigemüse mit dem Rest der Tomatensoße verrühren.

Schritt 4: Das Finale

Zutaten: Teig, 3 EL Rotes Pesto, 3 EL Pesto Verde

Den Teig auf bemehlter Arbeitsfläche zu einem Rechteck (ca. 50x40cm) ausrollen. Eine Hälfte mit unserem Pesto Rosso, die

andere Hälfte mit Pesto Verde bestreichen. Anschließend unsere vorbereitete Artischockenfüllung auf der grünen Teighälfte und die Antipastifüllung auf der roten Teighälfte verteilen. Jetzt ist ein guter Augenblick, den Ofen auf 200°C vorzuheizen. Um unsere Schnecken zu formen, rollen wir den Teig an der langen Seite vorsichtig auf und schneiden 3cm breite Scheiben von der Rolle. Die Stücke auf einem mit Backpapier ausgelegten Backblech verteilen. Nun müssen unsere Tomatenschnecken nur noch ca. 25min. im Ofen backen. Fertig anrichten und mit gehacktem Basilikum und Thymian bestreuen - unsere köstlichen Tomatenschnecken sind bereit, serviert zu werden. Pronto!

Schritt 5: Das Finale

Zutaten: Pasta, Tomatensauce, Garnelen, Basilikumschaum

Richte die Mafaldine auf einem Teller an. Gib die würzige Tomatensauce darüber und lege die aromatischen Garnelen darauf. Mit ein paar Löffeln Basilikumschaum rundest du das Gericht ab und verleihst ihm eine besondere Note. E fatto!

Verwendete Produkte:

Diese und weitere leckere Rezeptideen findest du auf:
www.orodiparma.de/italienische-rezepte