

Name: Angelika Trautmann

Aufgabe im Betrieb: Verkäuferin

Im Betrieb seit: 01.01.2013

Warum Bio?: humane und artgerechte Tierhaltung, kurze Anfahrtswege und dadurch weniger Stress für die Tiere, was sich auch an der Fleischqualität bemerkbar macht. Bei der Fleisch- und Wurstverarbeitung werden keine Fertiggewürze und keine Geschmacksverstärker verwendet dadurch schmeckt es einfach besser.

Lieblingsrezept:

Nudelschnecken provenzalischer Art:

Füllung: 1kg gemischtes Hackfleisch, 2 ½ TL Salz, Pfeffer, 2 Eßl frisch geschnittene Kräuter der Provence (Thymian, Rosmarin, Salbei) od. ½ EL getrocknete, 1 Ei, 2 Frühlingszwiebel, 2 Knoblauchzehen, 200gr, rote Paprika, 2 EL Olivenöl.

Außerdem: 500g. Nudelteig, 10g Butter, 100ml Rinderbrühe, 150g Petit Basque Pur Brebis, 1 feuerfeste Backform

Zubereitung: Hackfleisch, Gewürze und Ei vermengen und kühl stellen. Dann Frühlingszwiebel in Ringe teilen, Knoblauch fein schneiden. Paprika waschen, entkernen und fein würfeln. Gemüse mit Olivenöl glasig dünsten lassen, mit wenig Salz würzen. 5 min. dünsten und abkühlen lassen. Anschließend unter die Hackmasse heben. Backofen auf 180° Umluft vorheizen. Den Nudelteig aufrollen und mit dem Papier in 6 Stücke à 20cm Breite + 30cm Länge schneiden. Die Teigplatten jeweils dann mit der Hackfleischmasse bestreichen. Anschließend den Teig von der schmalen Seite her zu Rollen formen. Diese jeweils in 3 Stücke teilen und aufrecht stehend in die zuvor mit etwas Butter gefettete Auflaufform setzen. Die Oberfläche mit der restlichen Butter in kleinen Flocken bestücken, die Rinderbrühe angießen und die Form in den Backofen stellen. Die Nudelschnecken 45-55min backen. In der Zwischenzeit die Rinde vom Käse entfernen und den Käse fein raspeln. Nach 30min Garzeit die Nudelschnecken damit bestreuen und goldbraun fertig backen. Dazu passt auch gut frischer Blatt- oder Tomatensalat.

Guten Appetit!

