



Gefüllte Lumaconi mit Pastinaken und Lauch-Béchamel

Die Schneckennudeln mit cremiger Lauch-Béchamel und charaktervoller Pastinake im Hohlraum passen hervorragend auf die kräftige Tomaten-Unterlage. Mozzarella und Butter zerschmelzen auf der Oberfläche und einige Oregano-Blättchen verleihen den letzten Schliff.

Für die Tomatensauce das Dörrfleisch anschwitzen, bis es leicht gebräunt ist. Beiseitestellen. Hackfleisch in aller Ruhe ohne zu viel zu wenden in Olivenöl goldbraun anschwitzen, bereits salzen und pfeffern. Lorbeerblätter, Wacholder, Sternanis und Nelken samt Vanille und Zimtstange in einen Einmalteefilter füllen und in den Bräter mit Tomatensugo geben. Mit Dörrfleisch und Hackfleisch vermengen und ca. 30 Minuten köcheln lassen. Wenn die Sauce zu dicklich wird, etwas Brühe angießen. Vor der Weiterverwendung das Gewürzsäckchen entnehmen.

Die Nudeln nach Packungsanweisung garen, in einen Durchschlag geben und leicht eingeölt auf einem Backblech auskühlen lassen. Die Pastinaken und den Lauch fein würfeln. Für die Béchamel fein gehackte Zwiebeln und Knoblauch ohne Farbe anschwitzen, mit Mehl



betäuben, mit Milch und Brühe aufgießen. Einköcheln und leicht andicken lassen. Mit Salz, Pfeffer und Muskat abwürzen. Die Gemüse hineingeben und sanft vor al dente garen lassen. Beiseitestellen.

Füllung in die Schneckennudeln geben. Formboden mit der Bolo befüllen (Menge nach Geschmack). Nudeln aufsetzen, mit Käse bestücken und bei 180 °C Ober- und Unterhitze ca. 30 Minuten überbacken. Gegen Ende die Nudeln mit Butterflöckchen besetzen und mit dem Grill kurz überbacken.

Tipp: Die Lumaconi nicht ganz nach Packungsanweisung garen, sondern ca. 2 Minuten vor Ende der angegebenen Garzeit abschrecken. So werden sie beim Überbacken nicht zu weich.

Aufpassen, dass sie nicht zu dunkel werden.

Zutaten

Für 4 Portionen

Menge	Zutat
	Béchamel und Gemüse
2	junge Knoblauchzehen (fein gewürfelt)
50 g	Butter (zerlassen)
2 EL	Mehl
300 ml	Milch (lauwarm)
	Salz, Pfeffer, Muskat
400 g	Pastinaken (fein gewürfelt)
200 g	Lauch (geputzt, fein geschnitten)
Einige Stiele	Thymian (Blättchen abgezupft)
Ca. 200 g	Hühnerfond (alternativ Gemüfefond)
300 g	kurz vor al dente gegarte Lumaconi
	Die Tomatensauce
1 Dose	passierte Tomaten
Gegebenenfalls etwas	Gemüsebrühe (nach Geschmack)
500 g	Hackfleisch
2 EL	Dörrfleisch (leicht geräuchert)
2 frische	Lorbeerblätter
6	Wacholderbeeren (angedrückt)
1	Sternanis
4	Nelken
3 cm	Vanilleschote
2 cm	Zimtstange
	Zum Fertigstellen
2	Büffelmozzarella (in Würfelchen)
4 EL	Parmesan (gerieben)
4 EL	Butterwürfelchen (klein, sehr kalt)
	Salz, Pfeffer
	gegebenenfalls ein Einmalspritzbeutel