

# Kartoffel-schnecken an Tomatensauce

FÜR 4 PERSONEN

Vor- und zubereiten: ca. 1 Std.  
Gratinieren: ca. 50 Min.  
für eine weite ofenfesteste Form von  
ca. 2½ Litern, gefettet

## Gnocchiteig

**750 g Gschwellti (mehlig  
kochende Sorte),  
frisch gekocht**

**ca. 170 g Weissmehl**

**2 frische Eier, verknüpft**

**1 Teelöffel Salz\***

**1.** Gschwellti heiss schälen, durchs Passe-vite treiben, abkühlen. **2.** Wenig Mehl mit Eier und Salz zum Kartoffelpüree geben, mischen. Restliches Mehl nach und nach darunter mischen, bis eine glatte Masse entsteht. Zugedeckt beiseite stellen.

## Füllung

**1 Esslöffel Olivenöl**

**400 g Zwiebeln, fein gehackt**

**3 Esslöffel Petersilie,  
fein gehackt**

**3 Esslöffel Majoran,  
fein gehackt**

**½ Teelöffel Salz\***

**wenig Pfeffer aus der Mühle**

Öl warm werden lassen, Zwiebeln ca. 5 Min. andämpfen. Kräuter begeben, kurz mitdämpfen, würzen. In einer Schüssel auskühlen.



## Sauce

**1 Esslöffel Olivenöl**

**2 Esslöffel Tomatenpüree**

**3 Esslöffel Rotwein**

**1 Dose gehackte Tomaten\*  
(ca. 400 g)**

**4 dl Fleischbouillon\***

**Salz\*, Pfeffer, nach Bedarf**

**1.** Öl in derselben Pfanne warm werden lassen, Tomatenpüree andämpfen. **2.** Wein begeben, vollständig einköcheln. Tomaten begeben, mischen. **3.** Bouillon dazugiessen, aufkochen. Hitze reduzieren, ca. 20 Min. köcheln, würzen.

**Formen:** Teig auf wenig Mehl rechteckig (ca. 30x48 cm) auswallen. Füllung gleichmässig darauf verteilen. Quer in 12 ca. 4 cm breite Streifen schneiden. Streifen leicht schräg aufrollen. Kartoffelschnecken in die vorbereitete Form setzen, Tomatensauce dazwischen verteilen.

**Gratinieren:** ca. 50 Min. in der Mitte des auf 200 Grad vorgeheizten Ofens.

## Mein Einkauf

- 750 g mehlig kochende Kartoffeln
- 2 frische Eier
- 400 g Zwiebeln
- 3 Esslöffel Petersilie
- 3 Esslöffel Majoran
- 3 Esslöffel Rotwein
- 1 Dose gehackte Tomaten\*  
(ca. 400 g)

## Im Vorrat

- Weissmehl
- Olivenöl
- Tomatenpüree\*
- Fleischbouillon\*

\*Diese Zutaten sind nicht als Coop Naturaplan-Produkte erhältlich.