



Rezepte

#30

DONATI VINI

ZUTATEN



TEIG :

2 EIER

180 / 200 GR. MEHL

FÜLLUNG :

250 GR. RICOTTA

50 GR. PARMESAN

50 GR. SPINAT

(GEDÄMPFT UND FEIN VERSCHNITTEN)

2 BLÄTTER BASILIKUM

MUSKATNUSS, SALZ U. PFEFFER

(NACH BELIEBEN)

BESCIAPELLA :

1 LT. MILCH

100 GR. BUTTER

60 GR. MEHL

MUSKATNUSS, SALZ U. PFEFFER

(NACH BELIEBEN)

Zubereitung

N I D I D I R O N D I N E



DIE MILCH ZUM KOCHEN
BRINGEN. IN EINER ANDEREN
PFANNE DIE BUTTER
ZUM SCHMELZEN BRINGEN,
MUSKATNUSS BEI FÜGEN,
UND SOFORT DAS MEHL DAZU
GEBEN. MIT EINEM HOLZKELLE
UMRÜHREN. WENN AUF KLEINEM
FEUER DER INHALT ZU
FRITTIEREN BEGINNT,
DIE MILCH LANGSAM
BEI FÜGEN.

SCHRITT 2 VON 6

Zubereitung

N I D I D I R O N D I N E



GUT UMRÜHREN, UND WENN DIE MILCH MIT DEM MEHL WIEDER ANFÄNGT ZU KOCHEN, ABSTELLEN UND RUHEN LASSEN. JETZT DEN TEIG AUS DEM KÜHLSCHRANK NEHMEN, UND FEIN AUSROLLEN CA. 2 MM. (GANZ DÜNN). SCHNEIDEN SIE BLÄTTER VON 10 CM BREITE UND 25 CM LÄNGE.

SCHRITT 3 VON 6

Zubereitung

N I D I D I R O N D I N E



I N K O C H E N D E M , G E S A L Z E N E M
W A S S E R D I E T E I G B L Ä T T E R
C A . 1 M I N . A B K O C H E N U N D I N
K A L T E M W A S S E R
A B S C H R E C K E N .

A U F E I N E M T U C H T R O C K N E N .
D I E T E I G B L Ä T T E R A U S L E G E N .
A U F D I E B L Ä T T E R D I E
F Ü L L U N G S T R E I C H E N ,
G E K O C H T E R S C H I N K E N D A R A U F
L E G E N , U N D A N S C H L I E S S E N D
F O N T I N A K Ä S E .

S C H R I T T 4 V O N 6

Zubereitung

N I D I D I R O N D I N E

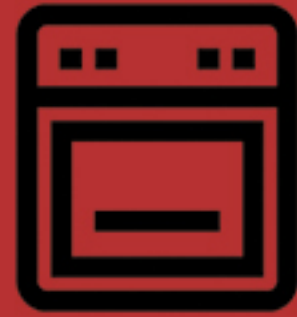


NACH DIESEM VORGEHEN
DIE GEFÜLLTEN BLÄTTER
AUFROLLEN, UND IN
CA. 4 CM. GROSSE STÜCKE
SCHNEIDEN. IN EINER
FEUERFESTEN FORM ZUERST
DEN BODEN MIT BUTTER
EINSTREICHEN, DANN ETWAS
BESCIAMELLA AUF DEN
BODEN GEBEN.

SCHRITT 5 VON 6

Zubereitung

N I D I D I R O N D I N E



DIE GESCHNITTENEN NIDI
AUFGESTELLT IN DIE FORM
GEBEN, UND MIT DEM REST
DER BESCIAMELLA DIE NIDI
BEDECKEN. MIT 1 LÖFFEL
TOMATENSAUCE, PARMESAN
UND BUTTERFLOCKEN DIE NIDI
ABSCHMECKEN. IM
VORGEHEIZTEN OFEN BEI
200 GRAD CA. 10 MIN.
ÜBERBACKEN.

SCHRITT 6 VON 6

DONATI VINI



Buon appetito



DONATI VINI