Filoteigtäschchen mit allerlei Gedöns auf Gorgonzolasauce



Rezept aus Barilla/I love Pasta und inhaltlich etwas verändert und auf CC angepasst von Gisela M.

Für ca. 18 kleine Teigtaschen

Zutaten:
250 gr. frische Nudeln (z.B. kleine Fusilli A2 6,5 mm)
2 Zucchini
2 Karotten
100 gr. Kirschtomaten
zzgl. 36 Kirschtomaten für die Deko
Frische Kräuter nach Gusto
120 gr. Gorgonzola
200 ml Milch
Etwas Parmesankäse zum Bestreuen der Täschchen
Etwas flüssige Butter zum Auspinseln und Bepinseln der Täschchen
5 Blätter Filoteig (eckig)
Olivenöl
Salz/Pfeffer
Frische Kräuter zur Deko

Zubereitung:

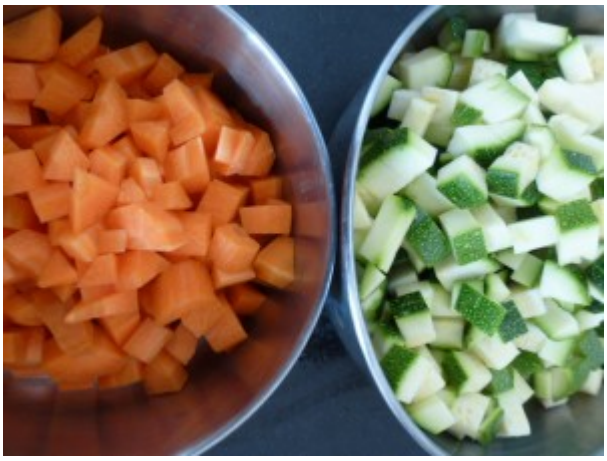
Muffinformen mit etwas flüssiger Butter ausstreichen.

Filoteig in Quadrate schneiden (ca. 17×17 cm wäre perfekt, sie sollten später in Muffinformen passen).

Nudeln mit Pasta Fresca vorbereiten. z.B die kleinen Fusilli, Gnocchi napoletani piccoli, Conchigliette. Spaghetti oder dünne Tagliolini passen bestimmt auch gut.



Karotten und Zucchini putzen, Karotten schälen und mit Würfelschneider würfeln.



Etwas Olivenöl in die CC geben, Kochrührelement einsetzen, Rührintervall 3, 120 Grad.
Gewürfelte Karotten und Zucchini und eine Hand voll frische Kräuter zugeben, 5 Minuten rühren lassen.

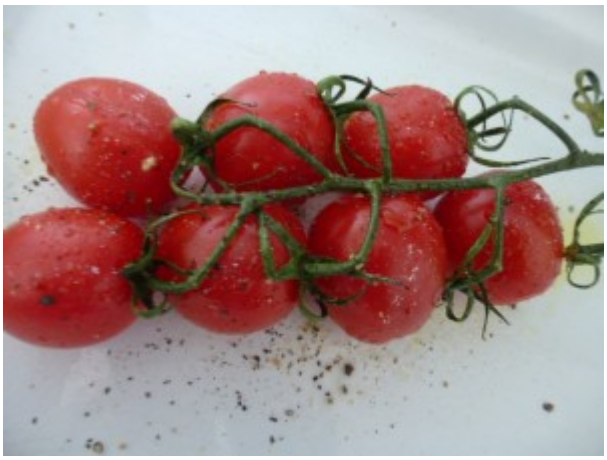
Halbierte Kirschtomaten zugeben, weitere 2 Minuten rühren lassen.

Nudeln ca. Hälfte der Zeit wie üblich kochen (bei frischen Nudeln ca. 30 Sekunden) und zu dem Gemüse geben und vorsichtig vermischen. Gemüse-Nudel-Mischung mit Salz/Pfeffer und ggf.

noch mehr Kräuter abschmecken.



Tomaten für Deko auf Backblech in einer Lage ausbreiten. Mit Olivenöl bestreichen und mit Meersalz und Pfeffer bestreuen. Oberer Einschub, 275 Grad/Grillstrufe, ca. 6-8 Minuten bis Haut beginnt Blasen zu werfen.





Jeweils etwas der Tomaten-Gemüsemischung auf die Filoteigquadrate legen, zu einem Bündel schnüren und in eine Muffinform legen. Alle Päckchen mit flüssiger Butter bestreichen und etwas geriebenen Parmesan darüber geben.
Bei 180 Grad O/U für ca. 5-10 Minuten in den Backofen geben, bis sie etwas Farbe annehmen.





Milch in einem kleinen Töpfchen leicht erhitzen. Gorgonzolasauce in kleinen Stücken zugeben, mit Schneebesen ständig rühren und Käse schmelzen lassen (Temperatur nicht zu hoch). Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Zum Anrichten: Eine dünne Schicht Gorgonzolasauce auf den Teller geben, frisch gemahlenen Pfeffer/Meersalz darüber. Ein Teigtäschchen in der Mitte anrichten (ggf. noch mit Schnittlauch eine Schleife binden), zwei gegrillte Tomaten an die Seite legen sowie ggf. ein paar frische Kräuter. Guten Appetit!