

Gefüllte Conchiglioni: Muschelnudeln mit Käsecreme

VORBEREITEN

45
Min.

ZUBEREITEN

35
Min.

NIVEAU



Käsecreme gefüllt. Das Ganze wird dann noch knusprig überbacken und steht heiß und noch blubbernd bei dir auf dem Tisch - ein Traum.

- 1 -

Backofen auf 200 °C vorheizen. Nudeln in kochendem Salzwasser 6-9 Minuten garen, abgießen und abtropfen lassen.

- 2 -

Mozzarella fein würfeln und zusammen mit Ricotta und geriebenem Parmesan vermengen. Mit Salz und Pfeffer würzen.

- 3 -

Basilikumblätter vom Strunk zupfen. Käsecreme in kleine Kugeln formen und jeweils in ein Blatt Basilikum setzen. Die Basilikumblätter jeweils in eine leicht abgekühlte Muschelnudel legen.

- 4 -

Knoblauch schälen und fein hacken. Olivenöl in einer Pfanne auf mittlerer Stufe erhitzen und Knoblauch ca. 1 Minute anbraten. Gehackte Tomaten dazugeben und mit Salz, Pfeffer und Kräutern der Provence würzen. Basilikum fein hacken und in die Pfanne geben.

- 5 -

Tomatensauce in eine Auflaufform geben. Gefüllte Nudeln darauf setzen. Mozzarella in feine Scheiben schneiden und über die Nudeln legen. Mit geriebenem Parmesan bestreuen und Form mit Alufolie abdecken.

- 6 -

Im heißen Ofen 20 Minuten backen. Alufolie entfernen

Zutaten für 4 Portionen

Für die Conchiglioni

400 g Conchiglioni
125 g Mozzarella
50 g Parmesan

Für die Füllung

150 g Ricotta
125 g Mozzarella
30 g Parmesan
1 Topf Basilikum
Salz, Pfeffer

Für die Tomatensauce

2 Esslöffel Olivenöl
2 Knoblauchzehen
800 g gehackte Tomaten
1 Handvoll Basilikum
1 Teelöffel Kräuter der Provence
Salz, Pfeffer

Nudelaufbau geht ja bekanntlich immer. Mit diesen gefüllten Conchiglioni zauberst du deinen Gästen nicht nur einen gefüllten Magen, sondern noch ein Lächeln ins Gesicht. Die hübschen, muschelförmigen Nudeln werden jeweils mit einem Basilikumblatt und einer Kugel

Gefüllte Conchiglioni: Muschelnudeln mit Käsecreme

und Nudeln weitere 10-15 Minuten backen. Mit frisch gehacktem Basilikum und geriebenem Parmesan servieren.