



Gefüllte Muschelnudeln auf Tomaten-Knoblauch-Sauce

Zutaten für 4 Personen

- 10 Blätter frisches Basilikum
- 2 Knoblauchzehen
- 1 Zwiebel
- 1 gelbe Zucchini
- 6-8 Kirschtomaten
- 1 rote Zwiebel
- 250 g Ricotta
- 2-3 EL Sahne
- 20 g geriebener Parmesan
- 300 g Muschelnudeln
- Pinienkerne
- Rosmarin
- ORO di Parma Tomatenmark 3-fach konzentriert
- 1 Dose ORO di Parma Tomaten passiert
- 1-2 TL Worcestersauce
- 1 EL Zucker
- etwas Olivenöl
- Salz und Pfeffer aus der Mühle



Verwendete Produkte



Schritt 1: Die Vorbereitung

Die Basilikumblätter klein hacken und den Knoblauch klein schneiden. Die Zwiebel würfeln und die Zucchini in Scheiben schneiden. Die Kirschtomaten halbieren und auch die rote Zwiebel in Würfel teilen. Die Basilikumblätter zum Ricotta in eine Schüssel geben und mit der Sahne und dem geriebenen Parmesan vermengen

Schritt 2: Die Muschelnudeln

Die Muschelnudeln nach Packungsangabe in Salzwasser kochen, die Pinienkerne in einer Pfanne ohne Öl anrösten und beiseite stellen. In der Pfanne nun mit etwas Öl die Zucchinischeiben anbraten und den Rosmarin dazulegen. In einem Topf etwas Olivenöl erhitzen, die Zwiebel und den Knoblauch andünsten und etwas Tomatenmark hinzugeben. Anschließend die passierten Tomaten und die Worcestersauce hinzugeben und mit Zucker, Salz und Pfeffer abschmecken.



Schritt 3: In Form bringen

Die Tomatensauce in eine ofenfeste Form füllen, eine Lage Zucchinischnitten darauf schichten und mit Ricotta gefüllte Muschelnudeln darauflegen. Diesen Schritt bei Bedarf wiederholen, bis alle Muschelnudeln und die Zucchinischnitten in der Form sind. Zum Schluss den Rosmarinzweig darauf legen und die Form für ca. 10 Minuten bei 180°C in den Ofen stellen.