Gefüllte Muschelnudeln

Gefüllte Muschelnudeln auf Tomaten-Knoblauch-Sauce

Leicht | 4 Portionen | 60 min.



Gefüllte Muschelnudeln von Sandra - ein Lieblingsrezept aus unserer ORO di Parma Community. Und das zurecht! Muschelnudeln - oder Conchiglioni beziehungsweise Conchiglie, wie sie in Italien genannt werden - lassen sich mit vielen leckeren Zutaten füllen. Und das geht aufgrund ihrer Form - die, wer hätte es geahnt, einer Muschel gleicht - ganz leicht. Gefüllt mit Ricotta, Parmesan, Basilikum und gerösteten Pinienkernen auf einer fantastischen Tomaten-Knoblauch-Sauce schmecken sie einfach himmlisch!

Zutaten

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

---

*Bestimmte Käsesorten (z.B. Parmesan) werden aus tierischem Lab hergestellt und sind daher nicht für vegetarische Gerichte geeignet.

Schritt 1: Die Vorbereitung

Hacke den frischen Basilikum klein und vermenge diesen mit dem Ricotta in einer Schüssel. Den Knoblauch fein schneiden und die Zwiebeln fein würfeln. Als Nächstes schneidest du die gelbe Zucchini in Scheiben und die Kirschtomaten sowie die rote Zwiebeln in Stücke. Anschließend vermengst du für die Cremefüllung etwas Sahne und reichlich Parmesankäse mit der Ricotta-Basilikum-Mischung.

Schritt 2: Die Sauce

Koche die Muschelnudeln in Salzwasser und röste parallel vorsichtig die Pinienkerne in einer Pfanne ohne Öl – sie sollten nicht zu dunkel werden. Danach etwas Öl in einer Pfanne erhitzen und die Zucchini von beiden Seiten etwas anbraten. Gib dann Rosmarin dazu und röste es für kurze Zeit mit an. Nimm sie wieder aus der Pfanne und stelle sie erstmal beiseite. Gib Öl in einen kleinen Topf, schwitze die Zwiebeln und den Knoblauch darin an und rühre ORO di Parma Tomatenmark 3-fach konzentriert unter. Füge danach auch ORO di Parma Passierte Tomaten und Worcestersauce hinzu und verrühre alles gut miteinander. Mit Zucker, Salz und Pfeffer würzen.

Schritt 3: Die gefüllten Muschelnudeln

Gib die fertige Tomatensauce auf den Boden der Backform und verteile darauf die gerösteten Zucchinischeiben. Mit einem kleinen Löffel kannst du nun die Muschelnudeln mit der Ricottacreme füllen und Pinienkerne darüber streuen. Verteile dann die gefüllten Muschelnudeln auf den Zucchinischeiben und darüber die Tomaten sowie die roten Zwiebeln.
Wiederhole diese Schritte, bis alle Zutaten aufgebraucht sind. Bei 200 °C (Umluft) für 20-25 Minuten im Ofen garen. Wenn das geschafft ist, sind deine leckeren gefüllten Muschelnudeln auch schon fertig und du kannst sie direkt genießen! Buon Appetito!

Verwendete Produkte:





Diese und weitere leckere Rezeptideen findest du auf:
www.orodiparma.de/italienische-rezepte