FRÄULEIN SOMMERFELD

www.fraeulein-sommerfeld.de

Gefüllte Conchiglioni (Muschelnudeln)

Für 4 Portionen benötigt ihr:
Ca. 250g Conchiglinoni
1 Zwiebel
1 Knoblauchzehe
600 ml passierte Tomaten
50g saure Sahne
Kräuter der Provance
500 g frischer Spinat
1 Zwiebel
50g Parmesan
2 EL Semmelbrösel
250g Ricotta
1 Ei
Muskatnus
100g frisch geriebener Parmesan
Salz, Pfeffer

1. Schritt:
Pasta nach Packungsanleitung bissfest kochen. Kalt abschrecken.

2. Schritt:
Für die Tomatensauce die Zwiebeln und den Knoblauch fein hacken. Etwas Öl in einem kleinen Topf erhitzen und die Zwiebeln darin glasig anschwitzen. Knoblauch und Kräuter dazu geben, kurz mitbraten, dann mit den passierten Tomaten ablöschen. Ca. 15 Minuten köcheln lassen, dann die saure Sahne dazu geben und mit Salz, Pfeffer und etwas Zucker abschmecken.

3. Schritt:
Für die Füllung den Spinat klein schneiden, gründlich waschen und gut abtropfen lassen. Die Zwiebel fein schneiden. In einem großen Topf Öl erhitzen und die Zwiebel darin anschwitzen. Den Spinat hinzugeben und zusammenfallen lassen.

4. Schritt:
Ricotta, Parmesan und das Ei in einer Schüssel mischen. Mit Salz, Pfeffer und Muskatnuss abschmecken. Ricottamasse zu dem Spinat geben und gut unterrühren. Tomatensoße in eine Auflaufform geben. Jeweils 1 Esslöffel der Ricottamasse in eine Muschelnudel geben und in die Auflaufform setzen. Parmesan darauf verteilen. Bei 220°C ca. 20-30 Minuten überbacken.

Meine Weinempfehlung:
LA COURT vom Weingut
Michele Chiarlo