

Rezept

Gefüllte Conchiglioni

Ein Rezept von Gefüllte Conchiglioni, am 12.06.2026

Zutaten

- | | |
|--|--|
| 1 kleiner Hokkaidokürbis (knapp kg) | 1 große Zwiebel |
| 2 Knoblauchzehen | 1 Fleischtomate (250 g) |
| 6 getrocknete in Öl eingelegte Tomaten (+ 3 EL Tomatenöl) | 1 EL getrockneter Oregano |
| Pfeffer | Salz |
| 300 g Conchiglioni (große Muschelnudeln) | 12 schwarze Oliven (ohne Stein) |
| 200 g Sahne | 1 EL Olivenöl |
| 150 g Feta-Schafskäse | 4 Eier (M) |
| | Auflaufform (ca. 25 x 30 cm) |

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 4 - 6 Personen | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 60 bis 90 min | **Pro Portion** Ca. 560 kcal

Zubereitung

1. Den Kürbis waschen und mit einem großen Messer halbieren. Kerne und Fasern herauskratzen und die Hälften samt der Schale klein würfeln.
2. Die Zwiebel schälen und fein hacken. Knoblauch schälen und halbieren, ggf. den grünen Trieb entfernen. Knoblauch hacken. Die Fleischtomate waschen und ohne Stielansatz klein würfeln.
3. Getrocknete Tomaten abtropfen lassen, dabei 3 EL Öl auffangen und in einer großen Pfanne erhitzen. Zwiebel, Knoblauch und Kürbis in dem Tomatenöl 4 - 5 Min. bei mittlerer Hitze braten. Alles mit Oregano, Salz und Pfeffer würzen. Lauwarm abkühlen lassen. Getrocknete Tomaten und Oliven fein würfeln und mit den Fleischtomatenwürfeln untermischen.
4. In einem Topf 3 l Wasser aufkochen lassen, 3 TL Salz und die Conchiglioni hineingeben, einmal umrühren und die Nudeln nach Packungsangabe in 10 - 12 Min. bissfest kochen. In ein Sieb abgießen, kalt überbrausen und ab-tropfen lassen. Das Öl untermischen, damit sie nicht zusammenkleben.
5. Den Backofen auf 180° vorheizen. Die Muschelnudeln mit der Kürbismischung füllen und nebeneinander in die Form setzen. Den Schafskäse darüberbröseln. Sahne und Eier verquirlen, salzen, pfeffern und darübergießen. Im heißen Ofen (Mitte) ca. 30 Min. überbacken, bis die Oberfläche leicht gebräunt ist.