

Rezept

Gefüllte Muschelnudeln

Ein Rezept von Gefüllte Muschelnudeln, am 19.04.2024

Zutaten

250 g Conchiglione (große Muschelnudeln zum Füllen)	Salz
1 große Zwiebel	450 g Tomaten
1 EL Olivenöl (+ 1 TL für die Form) frisch gerieben	2-3 Knoblauchzehen
1-2 EL fein gehacktes Basilikum	75 g Parmesan
250 g Sahne	3 EL Semmelbrösel
Pfeffer	1-2 TL Worcestershire Sauce
	3 EL gemahlene Walnüsse

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 4 Personen: | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 705 kcal

Zubereitung

1. Die Muschelnudeln in 3 1/2 l kochendem Salzwasser nach Packungsanweisung bissfest garen. Inzwischen die Tomaten waschen und klein würfeln, dabei die Stielansätze und Kerne entfernen. Zwiebel und Knoblauch schälen, fein hacken und in dem Olivenöl hellgelb braten. Die Tomaten dazugeben, alles 10 Min. dünsten.
2. Den Backofen auf 200° vorheizen. Eine Auflaufform einfetten. Die Nudeln abgießen, kalt abschrecken und abtropfen lassen.
3. Parmesan, Semmelbrösel und Basilikum unter die Tomaten rühren, mit Salz und Worcestershire Sauce würzen. Die Mischung in die Nudeln füllen, in die Form setzen.
4. Sahne und Walnüsse verrühren, mit Salz und Pfeffer würzen, über die Nudeln gießen (Step 3). Im Ofen (Mitte, Umluft 180°) ca. 30 Min. garen.