

## Rezept

# Gratinierte Muschelnudeln mit Käsefüllung

Ein Rezept von Gratinierte Muschelnudeln mit Käsefüllung, am 29.06.2026

## Zutaten

<b>1</b> Zwiebel	<b>2</b> Knoblauchzehen
<b>250 g</b> Kirschtomaten	<b>5 EL</b> Olivenöl
<b>1 EL</b> Zucker	<b>1 EL</b> Tomatenmark
<b>1 Dose</b> stückige Tomaten (400 g)	Salz
Pfeffer	<b>16-20 große</b> Muschelnudeln
<b>50 g</b> Parmesan am Stück	<b>250 g</b> Ricotta
<b>100 g</b> geriebener Mozzarella (Fertigprodukt)	<b>1</b> Eigelb
frisch gehackter Oregano (nach Belieben)	

## Rezeptinfos

**Portionsgröße** ZUTATEN FÜR 4 PORTIONEN | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 30 bis 60 min  
| **Pro Portion** Ca. 610 kcal

## Zubereitung

1. Die Zwiebel und den Knoblauch schälen. Die Zwiebel klein würfeln. Den Knoblauch in dünne Scheibchen schneiden. Die Kirschtomaten waschen und halbieren.
2. 2 EL Öl in einem Topf erhitzen, Zwiebel und Knoblauch darin glasig dünsten. Den Zucker darüberstreuen und karamellisieren lassen. Tomatenmark, stückige Tomaten und Tomatenhälften dazugeben und alles offen bei mittlerer Hitze ca. 5 Min. köcheln lassen. Die Sauce mit Salz und Pfeffer würzen, in ein tiefes Backblech geben und gleichmäßig verteilen.
3. Den Backofen auf 200° vorheizen. Die Muschelnudeln in kochendem Salzwasser nach Packungsangaben bissfest garen. Inzwischen für die Füllung den Parmesan reiben, mit Ricotta, Mozzarella und Eigelb verrühren. Die Nudeln abgießen, kalt abschrecken und abtropfen lassen.
4. Die Muschelnudeln mit der Käsemasse füllen und auf die Tomatensauce setzen. Mit dem restlichen Öl beträufeln und die gefüllten Nudeln im Backofen (Mitte, Umluft 180°) ca. 25 Min. gratinieren. Nach Belieben mit Oregano bestreuen.