

Rezept

Gratinierte Ratatouille-Muscheln

Ein Rezept von Gratinierte Ratatouille-Muscheln, am 25.03.2023

Zutaten

250 g Conchiglie (Nudeln in Muschelform)	Salz
1 rote Zwiebel	1 Knoblauchzehe
1 rote Chilischote	1 Aubergine
1 Zucchini	1 gelbe Paprikaschote
250 g Dosentomaten	3-4 Zweige Thymian
250 g Büffel-Mozzarella	3 EL Olivenöl (plus noch etwas mehr für die Form)
3 EL Tomatenmark	100 g Sahne
frisch gemahlener schwarzer Pfeffer	1 Prise Zucker
mittelscharfes, geräuchertes Paprikapulver (Pimentón de la Vera)	100 g Mascarpone

Rezeptinfos

Portionsgröße FÜR 6-8 PERSONEN | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 60 bis 90 min

Zubereitung

1. Für die Nudeln reichlich Salzwasser zum Kochen bringen. Die Conchiglie darin nach Packungsanleitung so lange garen, bis sie noch gut bissfest sind, dann abgießen und mit kaltem Wasser abschrecken, sonst kleben sie zusammen.
2. Während die Nudeln kochen, das Gemüse vorbereiten: Zwiebel und Knoblauch schälen, Chili waschen und entstielen, alles fein hacken. Aubergine, Zucchini und Paprikaschote waschen, putzen und in kleine Würfel schneiden. Die Dosentomaten grob zerkleinern, dabei falls nötig die Stielansätze entfernen. Und: Den Thymian abbrausen, trockenschütteln und die Blättchen abzupfen. Den Mozzarella in kleine Würfel schneiden.
3. Eine große Pfanne erhitzen, das Öl zugeben und die Zwiebel, den Knoblauch sowie die Chilischote darin kurz anschwitzen. Gemüsewürfel zugeben und etwa 10 Minuten bei mittlerer Hitze leicht anbraten. Tomatenmark unterrühren, kurz mitrösten, dann die Tomaten dazugeben und mit der Sahne ablöschen. Mit Salz und Pfeffer, Zucker, Paprikapulver und Thymian würzen, dann weitere 5 Minuten bei schwacher Hitze durchziehen lassen. Ratatouille-Gemüse vom Herd nehmen.
4. Den Backofen auf 200 °C (Umluft 180 °C) vorheizen und eine Auflaufform mit Olivenöl ausstreichen. Nun mit einem Teelöffel die Nudeln nach und nach mit dem Ratatouille-Gemüse füllen und jeweils etwas Mascarpone und Büffel-Mozzarella darübergeben. Dann die Nudeln dicht nebeneinander in die Form setzen, auf der mittleren Schiene in den Ofen schieben und so lange gratinieren, bis der Käse schön zerlaufen ist und erste goldbraune Flecken zeigt, das dauert etwa 10-15 Minuten.