

SECONDO CAPITOLO · LA PASTA

Conchiglioni ripieni

Gefüllte Muschelnudeln

Die Conchiglioni zu füllen und aufzutischen, ist eine wahre Freude – von der Füllung her ebenso wie von der Optik gehören sie für mich zu den schönsten und geschmackvollsten Gerichten meines Kochbuchs.

REZEPT Conchiglioni ripieni

SCHWIERIGKEIT mittelschwer

ZEIT 40 Min.

FÜR 6 Personen

Was Sie brauchen

- 1 Topf (32 cm)
- 1 Pfanne
- 1 Kugel-Auflaufform
- 1 Auflaufform
- 1 mittlere Schüssel
- 1 Nudelsieb
- 1 Rührlöffel
- 1 Schneidebrett + 1 scharfes Messer
- 1 Knoblauchpresse

Zutaten

für 6 Personen

Für das Gemüse

- 1 Zucchini
- 6 Löwenzahnblätter
- 2 Möhren
- 2 mittlere Zwiebeln
- 4 mittlere Knoblauchzehen
- 3 EL Olivenöl
- ein Schuss Weißwein
- Salz und Cayennepfeffer nach Wunsch

Für die Füllung

- 150 g Ricottakäse
- 4 Zweige glatte Petersilie
- 50 g geriebener Pecorino
- 200 g Mozzarella
- 100 g Rucola-Pesto

Für Nudeln & Auflaufform

- 18 Muschelnudeln (Conchiglioni) + 1 EL Salz
- 400 g Tomatensoße „Mamma Abbruzzi“
- 100 g Sahne
- 20 g geriebener Parmesan
- etwas Brotkrume

SECONDO CAPITOLO · LA PASTA

Zubereitung

1 *Das Gemüse*

Zucchini, Löwenzahnblätter, Möhren und Zwiebel waschen und in kleine Würfel schneiden. In einer Pfanne den zerdrückten Knoblauch mit den Zwiebelwürfeln ca. 2 Minuten bei mittlerer Hitze andünsten. Zucchini und Möhren dazugeben, mit Salz und Cayennepfeffer würzen, mit Weißwein ablöschen und weitere 5 Minuten braten. Etwas abkühlen lassen.

2 *Die Füllung*

Das fertige Gemüse aus der Pfanne in eine Schüssel geben. Ricotta, die fein geschnittene Petersilie (Stängel und Blätter ganz verarbeiten), geriebenen Pecorino, gewürfelten Mozzarella und Rucola-Pesto hinzufügen, mit Salz und schwarzem Pfeffer abschmecken und alles gut vermengen.

3 *Die Nudeln*

Wasser in einem großen Topf zum Kochen bringen und salzen. Die Conchiglioni hineingeben und nach ca. 8 Minuten herausnehmen, in einem Sieb abgießen und kalt werden lassen.

4 *Die Auflaufform*

Den Boden einer Auflaufform dünn mit Tomatensoße bedecken. Die Conchiglioni mit der Füllung füllen und dicht nebeneinander in die Form setzen. Mit der restlichen Tomatensoße, dem Pecorino und in Scheiben geschnittenem Mozzarella bedecken und 15 Minuten bei 200 °C im vorgeheizten Ofen backen, bis sich oben eine Kruste gebildet hat. Heiß servieren.



Das Gemüse dünstet an



Die Muschelnudeln werden gefüllt



Bereit für den Ofen

Dazu passt ein Rotwein, ein Negroamaro.

Buon Appetito, Tonio Abbruzzi