Gefüllte Muschelnudeln
Tagliatelle di conchiglie ripiene

Herkunft: Italien
Kategorie: Hauptspeisen, Nudelgerichte

Vorbereitungszeit: 20 Minuten
Zubereitungszeit: 60 Minuten

Zutaten für 4 Portionen

250 g Conchiglione
450 g Tomate(n)
500 g Rinderhack
2 Zwiebel(n)
3 Zehen(n) Knoblauch
2 EL Olivenöl
1 TL Olivenöl für die Form
75 g Parmesan gerieben
3 EL Paniermehl
2 EL Basilikum
2 EL Worcestershiresauce
1 Prise Pfeffer
Für den Guss
250 g Sahne
30 g Walnüsse
1 Prise Salz
1 Prise Pfeffer

Gefüllte Muschelnudeln

Vorbereitung

Die Muschelnudeln nach Anweisung bissfest garen. In der Zwischenzeit die Tomaten waschen, die Stielansätze entfernen, entkernen, klein würfeln. Die Zwiebeln und den Knoblauch schälen und fein hacken. Die Walnüsse im Mörser fein zertoßen oder mahlen, die Basilikumbätter fein hacken.

Zubereitung

Das Öl in einer Pfanne erhitzen und die Zwiebeln und den Knoblauch darin hellgelb anbraten. Das Hackfleisch hinzugeben und krümelig braten. Die Tomaten dazugeben und 10 Minuten andünsten. In der Zwischenzeit den Backofen (200°C, Gas Mitte, Umluft 180°C) vorheizen. Die Auflaufform vorbereiten. Parmesan, Paniermehl und Basilikum unter die Tomaten rühren, mit reichlich Pfeffer, Salz und mit Worcestershire Sauce würzen. Wenn die Nudeln bissfest sind, abgießen, abschrecken und abtropfen lassen und auf ein Blech legen (am besten mit Alufolie abdecken). Die Tomatensauce in die Nudeln füllen, diese dann in die Auflaufform setzen. Die Sahne und Walnüsse verrühren, mit Salz und Pfeffer würzen, und über die Nudeln gießen. Alles im Ofen etwa 30 Minuten garen.

© 2024 coquina.de