Gefüllte Conchiglioni mit Ricotta, Salbei und Basi

Zutaten

Menge	
1 Handvoll	frische Petersilie
500 ml	passierte Tomaten
	schwarzer Pfeffer, frisch gemahlen
	Chiliflocken
3 EL	Tomatenmark
6	Knoblauchzehen
1 EL	Olivenöl
1	Zwiebel
150 g	Parmesan
1 Handvoll	frischer Basilikum
	Salz
1 Zweig	Rosmarin
250 g	Conchiglioni
200 g	Ricotta
1 Zweig	Salbei
1	Zitrone

Rezeptinfo

Zutaten für 2 Portionen
Zubereitungszeit: 30 Min. + 10 Min. Backzeit

pro Portion: 4413 kJ, 1054 kcal, 108 g Kohlenhydrate, 53 g Eiweiß, 48 g Fett, 209 mg Cholesterin, 8,9 g Ballaststoffe

Schwierigkeitsgrad: Kosten: €€

Zubereitung

Falls du dich auch als echten Pasta-Fan bezeichnen würdest, solltest du unbedingt diese gefüllten Conchiglioni probieren! Die Muschelnudeln werden mit einer cremigen Füllung aus Ricotta, Knoblauch, Petersilie und Basilikum gefüllt. Zusätzlich kommt zu der Ricotta-Füllung auch noch frischer Rosmarin, Salbei und Chiliflocken. Nach dem Füllen werden die Conchiglioni dann mit einer selbstgemachten Tomatensoße in eine Auflaufform gefüllt und mit frisch geriebenem Parmesan bestreut. Klingt das nicht einfach super lecker? Dann solltest du unbedingt das Rezept für unsere gefüllten Conchiglioni zuhause nachmachen! Los geht's!

Step 1:
Zuerst kochst du die Pasta in Salzwasser fast al dente. Den Backofen auf 200 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen.

Step 2:
Dann den Ricotta mit 3 Knoblauchzehen und der Petersilie und dem Basilikum pürieren. Den Rosmarin und Salbei fein hacken und zusammen mit Salz, Pfeffer, Chiliflocken und etwas Zitronensaft unter den Ricotta mischen.

Step 3:
Als nächstes hackst du die restlichen Knoblauchzehen und die Zwiebel in feine Würfel und dünstest diese in etwas Olivenöl an. Mit den passierten Tomaten ablöschen und mit Tomatenmark, Salz, Pfeffer und Chiliflocken abschmecken. Die Tomatensoße kurz etwas einköcheln lassen.

Step 4:
Währenddessen die gekochten Conchiglioni mit der Ricottamischung füllen und den Parmesan reiben. Eine ofenfeste Form etwas mit der Tomatensoße bedecken und die gefüllten Nudeln hineingeben. Mit der restlichen Tomatensoße auffüllen und mit Parmesan bestreuen. Die Pasta für ca. 10 Minuten im heißen Ofen überbacken.