



# Muschelnudeln mit Ricotta-Füllung in Tomatensoße



## Rezeptinfo

### Zutaten für 4 Portionen

Zubereitungszeit: 30 Min. + 30 Min. Backzeit

pro Portion: 3115 kJ, 744 kcal, 68,6 g Kohlenhydrate, 28,9 g Eiweiß, 42 g Fett, 107 mg Cholesterin, 6,38 g Ballaststoffe

Schwierigkeitsgrad: | Kosten: € €

veggie

spicy

## Zubereitung

Was ist besser als gefüllte Nudeln? Gefüllte und überbackene Nudeln! Für dieses Rezept füllen wir Muschelnudeln mit einer leckeren Ricotta-Spinat-Creme. Dazu gibt es außerdem noch eine selbstgemachte Tomatensoße. Zum Schluss werden die gefüllten Muschelnudeln zusammen mit der Soße im Ofen noch mit Mozzarella goldbraun überbacken – richtig lecker! Also probier' es unbedingt einmal selbst aus! So easy geht's:

### Step 1:

Zuerst heizt du den Backofen auf 200 Grad Umluft vor und kochst die Muschelnudeln nach Packungsanweisung in einem Topf mit kochendem Salzwasser so, dass sie noch sehr al dente sind. Die Nudeln anschließend abgießen und gut abtropfen und abkühlen lassen.

### Step 2:

In der Zwischenzeit kannst du die Zwiebeln und den Knoblauch schälen und in Olivenöl glasig dünsten. Die Hälfte davon in eine Schüssel geben.

### Step 3:

Den aufgetauten Spinat ausdrücken, grob hacken und ebenfalls zu den Zwiebeln geben. Jetzt den Parmesan reiben. 2/3 vom Parmesan sowie den Ricotta ebenfalls in die Schüssel geben und alles vermengen. Eine Handvoll Basilikum fein hacken und unterheben.

### Step 4:

Alles kräftig mit Salz, Pfeffer und Muskat abschmecken. Jetzt kannst du jeweils ein bis zwei Esslöffel der Füllung in die abgekühlten Muschelnudeln geben.

### Step 5:

Für die Tomatensoße die Zwiebelpfanne wieder erhitzen und dann die gehackten Tomaten sowie die Sahne zu den restlichen Zwiebeln geben und alles mit Salz, Pfeffer, Chili und Zucker würzen. Eine Handvoll Basilikum fein hacken und zur Sauce dazugeben. Diese für 5 Minuten köcheln lassen.

### Step 6:

Die fertige Tomatensoße kannst du unten in eine große Auflaufform geben und die gefüllten Muschelnudeln daraufsetzen. Den Mozzarella in dünne Scheiben schneiden und auf die Muschelnudeln legen. Zum Schluss das Ganze mit dem restlichen geriebenen Parmesan bestreuen. Die Muschelnudeln für ca. 30 Min. im Ofen goldbraun backen.

## Zutaten

### Menge

400 g	große Muschelnudeln (Conchiglioni)
400 g	gehackte Tomaten
200 ml	Sahne
2 EL	Olivenöl
2	Knoblauchzehen
1 Prise	Zucker
	Chili
125 g	Mozzarella
2	Zwiebeln
150 g	Blattspinat, aufgetaut
80 g	Parmesan
2 Handvoll	Basilikum
	Muskat
200 g	Ricotta
	Salz
	schwarzer Pfeffer, frisch gemahlen

