

# Conchiglioni - gefüllte Muschelnudeln

Vorbereitung: ca. 40 Minuten

Backzeit: 30 Minuten

250 g Conchiglioni (Muschelnudeln)

Für die Füllung:

3 Knoblauchzehen

20 g Steinpilze, getrocknet

350 g Ricotta

150 g Provolone

Eine Handvoll (20 g) frische Petersilie

Salz

2 EL Olivenöl

Für die Soße:

2 Knoblauchzehen

1 Zwiebel

150 ml Weißwein

150 ml Sahne

150 ml Wasser von den eingeweichten Steinpilzen

50 g geriebenen Parmesan

Salz, Pfeffer

2 EL Olivenöl

Zum Überbacken:

50 g Pinienkerne

50 g geriebenen Parmesan

Zubereitung:

Schritt 1, Füllung:

Die Steinpilze in einer Schale mit 150 ml kochendem Wasser übergießen und für 15 Minuten stehen lassen, abgießen und das Wasser davon aufbewahren, die Pilze klein hacken. Die Knoblauchzehen und die Petersilie fein hacken, den Provolone fein schneiden.

Schritt 2:

In einer Pfanne auf kleiner Flamme das Olivenöl erhitzen und die Steinpilze, Knoblauch und Petersilie leicht anschwitzen, ca. 1 Minute, den Herd ausschalten und den Ricotta und Provolone unterrühren, Provolone schmilzt sehr schnell, mit Salz abschmecken und beiseite stellen.

Schritt 3:

Die Pasta in kochendes, gesalzenes Wasser geben und ca. 3 Minuten weniger kochen, als auf der Packung steht, leicht abkühlen lassen. Je 1 TL von der Füllung in eine Muschelnudel geben und die gefüllte Nudel in eine große Auflaufform oder Pfanne setzen (nicht zusammen quetschen). Dies solange machen, bis die Füllung verbraucht ist oder die Form gut gefüllt ist.

Schritt 4:

Backofen auf 200° Ober/Unterhitze vorheizen.

Schritt 5:

Die Pinienkerne in einer Pfanne ohne Fett goldbraun rösten.

Schritt 6, die Soße:

Die Zwiebel und Knoblauch klein hacken. In einer Pfanne das Olivenöl erhitzen und die Knoblauch- und Zwiebelstücke anschwitzen, mit Weißwein ablöschen und etwas einkochen lassen. Die Sahne, den Parmesan und das Steinpilz-Wasser dazu geben, gut durchrühren und für eine Minute köcheln lassen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Schritt 7:

Nun die, noch warme, Soße gleichmäßig über die gefüllten Muschelnudeln gießen, die Pinienkerne darüber streuen und den Parmesan darauf verteilen. Im Backofen für 30 Minuten goldbraun überbacken.

Dazu passt ein frischer Salat.