

Eat, letters and deco

GEFÜLLTE MUSCHEL-PASTA

Für 4-5 Personen

♥ Hauptgericht / mediterran / einfach

Zubereitungszeit: 50 min

Überbacken: 5 min



Zutaten:

500 gr Conchiglioni (grosse Muschelteigwaren))
etwas Butter zum Verfeinern

Füllung

3 EL Erdnussöl
2 kleine Zwiebeln, fein gehackt
550 gr reife Tomaten, in kleine Würfeli
200. gr Knollensellerie, in kleine Würfeli
150 gr Wirz, in kleine Stücke
400 gr Zucchini
1 dl Gemüsebouillon
1 EL Tomatenpüree
1/2 Bund frischer Estragon, Blätter abgestreift
und grob gehackt
Salz und Pfeffer
etwas Knoblauchpulver
1 TL Zucker

Zum Fertigstellen

50 gr geriebener Parmesan
180 gr Mascarpone
etwas zerbröselte Salzstengeli (Mörser)
3-4 Zweige grobblättriger Peterli

Zubereitung:

1. In einer hohen Pfanne das Öl erhitzen, darin die Zwiebeln kurz andünsten. Danach alle Zutaten für die Füllung hineingeben. Auf mittlerer Stufe zugedeckt weichkochen.
2. In der Zwischenzeit die Pasta im Salzwasser al dente kochen, ableeren und mit etwas Butter verfeinern. Danach die Muscheln in eine Gratinform verteilen.
3. Den Backofen auf 220 Grad / Umluft vorheizen. Nun die Füllung in die Muscheln verteilen und etwas Parmesan über die Muscheln geben. Auf dem Boden der Form 2-3 EL Wasser geben.
4. Jetzt das Ganze im Ofen 5 min überbacken. Vor dem Servieren, je ein TL Mascarpone darauf geben und mit etwas zerbröselten Salzstengeli und Peterli auf vorgewärmte Teller anrichten. Sofort servieren.

Ein geniales, mediterranes Gericht, welches sich so einfach zubereiten lässt und einfach fantastisch gut schmeckt!

Tipp: Die Füllung alleine passt übrigens auch super gut für die Verwendung von leckeren Bruschetta.

Gutes Gelingen und liebe Grüsse, eure

Belinda K.