

CONCHIGLIONI

MIT KABANOS, SPITZKOHL & RICOTTA

FÜR 4 PERSONEN

60 MIN ZUBEREITUNGSZEIT (INKL. 20 MINUTEN BACKZEIT)



Zutaten

Kabanos-Spitzkohl Füllung

150 g Houdek Kabanos Klassik
1 Knoblauchzehe
20 g Butter
80 g Pecorino (ersatzweise Parmesan)
250 g Ricotta
350 g Spitzkohl
ca. 6 Salbeiblätter
schwarzer Pfeffer
Salz

Tomatensugo

600 g stückige Tomaten aus der Dose
1 Schalotte
1 EL brauner Zucker
Olivenöl
Salz, schwarzer Pfeffer gemahlen

Topping

30 g Pecorino (ersatzweise Parmesan)
4 Salbeiblätter

Pasta

200g Conchiglioni

Zubereitung

1. Eine großen Topf mit Wasser und einer guten Prise Salz auf den Herd stellen und einschalten.
2. Für die Käse-Spitzkohlmischung 20g Butter in einen Topf geben, bei mittlerer Hitze schmelzen lassen und die geschälte Knoblauchzehe dazupressen.
3. In der Zwischenzeit den Spitzkohl waschen und in sehr feine Streifen schneiden. Zu der Knoblauchbutter dazugeben und andünsten.
4. Den Ricotta und geriebenen Pecorino/Parmesan dazugeben. Unter Rühren bei niedriger Hitze köcheln lassen.
5. Die Kabanos in kleine Würfel schneiden und unterrühren.
6. Mit 6 fein gehackten, frischen Salbeiblättern und Pfeffer würzen. Bei Bedarf etwas Salz zugeben, und beiseite stellen.
7. Muschelnudeln in das kochende Salzwasser geben und unter vorsichtigem Rühren, in der halben auf der Packung angegeben Kochzeit, angaren lassen (ca. 7 Minuten).
8. Für das Tomatensugo 1 Schalotte in etwas Olivenöl andünsten. 1 El brauner Zucker dazugeben und mitanschwitzen. Mit 600g stückigen Tomaten aus der Dose ablöschen und vermischen. Diese Tomatenmischung in eine ca. 26 x 22cm große Ofenform geben.
9. 4 Salbeiblätter grob hacken, 30g Pecorino hobeln und beiseitestellen.
10. Backofen auf 180 °C Ober- und Unterhitze vorheizen.
11. Nun geht es ans Füllen: Die halbgaren Conchiglioni abgießen und kalt abschrecken. Die Nudeln mit der Käse-Spitzkohlmischung füllen – ca. 3 TL pro Muschelnudel.
12. Die gefüllten Conchiglioni in das vorbereitete Bett aus Tomatensugo in die Auflaufform setzen.
13. Erst mit den 4 grob gehackten Salbeiblättern, dann mit den 30g gehobeltem Pecorino bestreuen.
14. Auf der zweitobersten Schiene ca. 20 Minuten backen, bis der Nudelaufbau oben schön gebräunt ist.

