



Gefüllte Muschelnudeln mit Ricotta

mit Ricotta gefüllte Muschelnudeln

500 g Jumbo Muschelnudeln

400 g Ricotta

80 g geriebener Parmesan

350 g Blattspinat, tiefgefroren

1 Ei

2 Teelöffel McCormick Knoblauch granuliert

2 Teelöffel McCormick Zwiebel granuliert

2 Teelöffel McCormick Oregano gerebelt

2 Teelöffel Petersilie

1 Teelöffel Salz

1 Teelöffel McCormick Pfeffer schwarz gemahlen

1 Teelöffel McCormick Chiliflocken scharf

1000 g passierte Tomaten

350 g geriebener Mozzarella

mit Ricotta gefüllte Muschelnudeln

Zubereitungszeit: 20 min

Kochzeit: 40 min

Gesamtzeit: 1 h

Schwierigkeitsgrad: mittel

Portionen: 4 Portionen

1.

1. Die Nudeln gemäß der Packungsanleitung al dente kochen. Gut abtropfen lassen und auseinanderziehen, damit sie nicht zusammenkleben.
2. Backofen auf 180 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen. Die Hälfte der passierten Tomaten in eine Auflaufform geben, sodass der Boden gleichmäßig bedeckt ist.
3. Das Ei aufschlagen und mit dem Ricotta, Parmesan, Spinat und Gewürzen in einer großen Schüssel vermengen. Vorsichtig etwa 2 Esslöffel der Ricotta-Füllung in jede gekochte Nudelschale geben. In einer Auflaufform gleichmäßig auslegen.
4. Die restlichen passierten Tomaten gleichmäßig über die gefüllten Nudeln geben. Mit Mozzarella bestreuen und mit Alufolie abdecken.
5. Ca. 20 Minuten backen. Anschließend die Alufolie entfernen und für weitere 10 bis 15 Minuten backen, bis der Käse geschmolzen und leicht gebräunt ist.