



Conchiglioni con spinaci e ricotta

Arbeitszeit: ca. 40 Minuten

Ergibt: 4 Portionen

Zutatenliste:

250 g Conchiglioni	3 Dosen geschälte Tomate
400 g TK- Blattspinat (aufgetaut)	1-2 Knoblauchzehen
500 g Ricotta	3 EL Olivenöl
100 g Parmesan	Salz, Pfeffer
Abrieb einer halben Bio-Zitrone	



Zubereitung:

Den Backofen auf 180 °C vorheizen und reichlich Wasser in einem ausreichend großen Topf zum Kochen bringen. Das Wasser salzen und die Conchiglioni nach Packungsangabe al dente kochen.

Während die Pasta kocht, den Knoblauch schälen und grob in Stücke schneiden. Die Tomaten mit Knoblauch, 3 EL Olivenöl, Salz und Pfeffer in eine Schüssel geben und mit dem Pürierstab durchmischen. Die Sauce in eine Form geben.

Den Spinat waschen, gut abtropfen lassen und fein hacken. In einer zweiten Schüssel Spinat und Ricotta vermengen. Den geriebenen Parmesan und etwas Abrieb der Zitrone unterheben. Ebenfalls mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Die Pasta abgießen und etwas ausdampfen lassen. Mit einem Teelöffel die Spinat-Ricotta-Masse in die Muschelnudeln füllen. Die gefüllte Pasta zur Tomatensauce in die Auflaufform setzen und noch etwas geriebenen Parmesan darüber geben. Für 10 - 15 Minuten in den Backofen geben. Guten Appetit.

