

Conchiglioni mit Frischkäsefüllung

Rezept für 4 Portionen
Dauer: ca. 50 Minuten

Zutaten:

Zutat	Menge
Zucchini	½ Stk.
Crème fraiche / Crème fraîche / Creme fraiche	1 Pkg.
Oregano	Etwas / nach Bedarf
Parmesan	6 EL (Esslöffel)
Pinienkerne	2 EL (Esslöffel)
Tomaten / Paradeiser	3 Stk.
Grüne Oliven	10 Stk.
Kräuter-Frischkäse	1 Pkg.
Rohe Hühnereier - mittel	1 Stk.
Glatte Petersilie / Petersilgrün	Etwas / nach Bedarf
Frischer Basilikum / Basilikumblätter	Etwas / nach Bedarf
Thymian	Etwas / nach Bedarf
Knoblauchzehen	1 Stk.
Conchiglioni / große Muschelnudeln	20 Stk.

Zubereitung:

Backofen auf 180 Grad vorheizen;

Nudeln bissfest kochen, abschrecken, auf ein Teller legen;

Zucchini anbraten;

Tomaten klein würfelig schneiden;

Oliven in Scheiben schneiden;

Knoblauch und Kräuter fein hacken;

Creme fraiche mit verquirltem Ei verrühren, Frischkäse, Parmesan, Pinienkerne, Gemüse und Kräuter dazugeben, salzen, pfeffern, alles vermischen.

Nudeln damit füllen, in eine gebutterte Form legen, mit Parmesan bestreuen, leicht mit Olivenöl beträufeln und im vorgeheiztem Rohr bei 160 Grad ca. 35 min. backen.

Gutes Gelingen wünscht



Link zu diesem Rezept: <http://www.koch-idee.at/Rezept-216-Conchiglioni-mit-Frischkasesefuellung.html>
Mehr leckere Koch-Ideen zum Nachkochen gibts auf www.koch-idee.at