

Gefüllte Muschelnudeln mit Karotten und Frischkäse



Zutaten für 4 Personen:

500 g Muschelnudeln

Tomatensauce:

3 Knoblauchzehen

1 EL Tomatenmark

1 Dose Tomaten, stückig

etwas getrockneten Oregano oder Pizzagewürz

Salz und Pfeffer

Nudelfüllung:

200 g Frischkäse

1 Becher Creme fraiche

3 Karotten

50 g Parmesan, gerieben

Salz und Pfeffer

frischer Basilikum oder Petersilie

Die Muschelnudeln werden gekocht und 5 Minuten bevor die Garzeit erreicht ist abgossen. In der Zwischenzeit wird für das Tomatensugo der Knoblauch geschält und klein gehackt. In etwas Olivenöl glasig anrösten. Das Tomatenmark hinzufügen, kurz mitrösten und mit der Tomatendose ablöschen. Die Gewürze hinzufügen und bei kleiner Flamme etwa 10 Minuten köcheln lassen.

Danach gießt man das Sugo in eine Quiche- oder Auflaufform.

Für die Füllung wird der Frischkäse mit dem Creme fraiche verrührt. Die Karotten im Multizerkleinerer so klein als möglich hacken. Diese dann zur Creme hinzufügen. Parmesan einrühren. Salz und Pfeffer beimengen.

Nun nimmt man Nudel für Nudel und füllt sie mit der Creme. Danach setzt man die Nudeln sternenförmig in die Quicheform. Für etwa 25 Minuten bei 180°C backen.

Vor dem Servieren mit gehackten Kräutern bestreuen.

