Gefüllte Muschelnudeln
Tagliatelle di conchiglie ripiene

Das Rezept für gebackene gefüllte Conchiglie ist einfach, lecker und perfekt für ein Abendessen mit Freunden oder ein Familienessen. Ein erster Gang, bei dem sich einfache Zutaten wie ein gutes Ragù, Mozzarella und Parmesan als sehr schmackhafte Kombination erweisen.

Herkunft: Italien
Kategorie: Hauptspeisen, Nudelgerichte

Vorbereitungszeit: 20 Minuten
Zubereitungszeit: 60 Minuten


Gefüllte Muschelnudeln

Zutaten für 4 Portionen
250 g Conchiglione
450 g Tomate(n)
500 g Rinderhack
2 Zwiebel(n)
3 Zehen(n) Knoblauch
2 EL Olivenöl
1 TL Olivenöl für die Form
75 g Parmesan gerieben
3 EL Paniermehl
2 EL Basilikum
2 EL Worcestershiresauce
1 Prise Pfeffer
Für den Guss
250 g Sahne
30 g Walnüsse
1 Prise Salz
1 Prise Pfeffer

Vorbereitung
Die Muschelnudeln nach Anweisung bissfest garen. In der Zwischenzeit die Tomaten waschen, die Stielansätze entfernen, entkernen, klein würfeln. Die Zwiebeln und den Knoblauch schälen und fein hacken. Die Walnüsse im Mörser fein zertoßen oder mahlen, die Basilikumbätter fein hacken.

Zubereitung
Das Öl in einer Pfanne erhitzen und die Zwiebeln und den Knoblauch darin hellgelb anbraten. Das Hackfleisch hinzugeben und krümelig braten. Die Tomaten dazugeben und 10 Minuten andünsten. In der Zwischenzeit den Backofen (200°C, Gas Mitte, Umluft 180°C) vorheizen. Die Auflaufform vorbereiten. Parmesan, Paniermehl und Basilikum unter die Tomaten rühren, mit reichlich Pfeffer, Salz und mit Worcestershire Sauce würzen. Wenn die Nudeln bissfest sind, abgießen, abschrecken und abtropfen lassen und auf ein Blech legen (am besten mit Alufolie abdecken). Die Tomatensauce in die Nudeln füllen, diese dann in die Auflaufform setzen. Die Sahne und Walnüsse verrühren, mit Salz und Pfeffer würzen, und über die Nudeln gießen. Alles im Ofen etwa 30 Minuten garen.

© 2026 coquina.de