

CONCHIGLIE RIPIENE

Rezept für 8 Personen

Zutaten:

1 Kohlrabi
1 Peperoni gelb
2 Stk. Büffelmozzarella
2 EL Pinienkerne
1 Bund Schnittlauch
100 g. Parmesan
1 Pkt. Conchiglie
2 Karotten
1 Lauchstengel
2 Stangensellerie
1 EL Tomatenpüree
1 Glas Tomatensauce.
Olivenöl
Salz
Pfeffer



Zubereitung:

Kohlrabi und Peperoni sehr klein würfeln und in Olivenöl dünsten. Auskühlen lassen
Büffelmozzarella in kleine Würfel schneiden
Pinienkerne ohne Fett rösten
Schnittlauch in feine Röllchen schneiden. Parmesan reiben. Sämtliche Zutaten miteinander vermischen und mit Salz und Pfeffer würzen.
Die Conchiglie in Salzwasser al dente kochen und kalt abschrecken. Die vorbereitete Füllung in die Conchiglie einfüllen
Karotten, Lauchstengel und Stangensellerie fein würfeln und in 2 EL Olivenöl dünsten.
Tomatenpüree und Tomatensauce beifügen, mischen und gut durchkochen. Mit Salz und Pfeffer würzen.
Sauce in gebutterte Gratinform verteilen. Die gefüllten Conchiglie hineinsetzen und im Backofen gratinieren.

Backofen:

2. Rille von unten 10-15 Minuten bei 200° Ober-Unterhitze