Conchiglioni mit Ricotta-Spinat-Füllung



Bis 30 Min. *Einfach*

Zubereitung

1. Etwas Olivenöl zusammen mit Knoblauch und Basilikum in einem Topf erhitzen, dann die Passata di Pomodoro hinzufügen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken und anschließend 2 Becher Wasser einrühren. Die Sauce etwa 20 Minuten lang köcheln lassen.
2. Für die Spinat-Ricotta-Füllung den Spinat gründlich waschen, in Salzwasser blanchieren und anschließend gut abtropfen lassen (Wichtig, da sonst die Füllung zu wässrig wird!), bevor er in eine Schüssel gegeben wird. Den Ricotta, Salz, Pfeffer, etwas Olivenöl und den geriebenen Parmesan hinzufügen und alles mit einem Löffel gut vermengen.
3. Nun die Nudeln in Salzwasser al dente kochen. Einen Löffel der Tomatensauce in eine Auflaufform geben und die gekochten Conchiglioni mit der Ricotta-Spinat-Mischung füllen. Die gefüllten Nudeln in der Form anrichten und mit der restlichen Tomatensauce übergießen. Den Parmesan großzügig darüber reiben und die Auflaufform bei 180 °C Ober- und Unterhitze etwa 15 bis 20 Minuten im Backofen gratinieren, bis sie schön goldbraun sind.

Zutaten



Für die Tomatensoße:

- Etwas Olivenöl
- 1 Zehe Knoblauch
- 1 Handvoll Basilikum
- 300 g Passata di Pomodoro
- Etwas Salz und Pfeffer

Für die Ricotta Spinat Füllung:

- 1 kg frischen Spinat
- 250 g GOLDSTEIG Ricotta
- Etwas Salz und Pfeffer
- Etwas Olivenöl
- ca. 70 g geriebener Parmesan

Zum Schluss

- 400 g Conchiglioni
- Parmesan