Gefüllte Muschelnudeln mit Bolognese, Ricotta und Emmentaler



> 30 Min. *Normal*

Zubereitung

1. Die Muschelnudeln nach Packungsanleitung bissfest kochen.
2. Rinderhack mit etwas Öl in einer Pfanne scharf anbraten und zur Seite stellen.
3. Den cremigen Ricotta mit frischen Kräutern, geriebenen Emmentaler, Parmesan, Ei und dem Rinderhack aus Schritt 2 vermengen.
4. Pizzasauce mit Wasser aufrühren und die Hälfte davon in eine Auflaufform geben und verteilen.
5. Anschließend die Muschelnudeln mit der Bolognese füllen und in die Form legen. Den Rest der Pizzasauce über die Nudeln verteilen und die Auflaufform mit einer Aluminiumfolie zugedeckt 40 Minuten bei 200 °C in den Backofen geben.
6. Zum Überbacken geriebenen Emmentaler verwenden und nochmals für 10 Minuten bei 200 °C goldbraun backen lassen.

Tipp:
Als optisches Highlight vor dem Servieren das Gericht mit Basilikumblättern dekorieren.

Zutaten





- 24 Muschelnudeln
- Öl
- 450g Rinderhack
- 230g GOLDSTEIG Ricotta
- frische Kräuter
- 200g GOLDSTEIG Emmentaler gerieben
- 50g Parmesan
- 1 Ei
- 730 ml Pizzasauce
- 60ml Wasser

Zum Überbacken und Garnieren:

- GOLDSTEIG Emmentaler gerieben
- Basilikumblätter