

ÜBERBACKENE CONCHIGLIONI MIT TOMATEN UND PARMESAN GEFÜLLT



Zubereitungszeit: 40 min.

Schwierigkeitsgrad: Leicht

Zutaten (4 Personen)

• Zutaten

- Tomatenfruchtfleisch in Stücken 500g 500 g
- Conchiglioni (Muschelnudeln) 300 g
- Frischer Oregano
- Parmesankäse 200 g
- Trockener Oregano

Für dieses Rezept haben wir verwendet:



Zubereitung

1. Die Conchiglioni bis zur Hälfte der gesamten Garzeit im Salzwasser kochen lassen.
2. In der Zwischenzeit die **Pomito Tomatenfruchtfleisch in Stücken** bei hoher Hitze mit trockenem Oregano, etwas Salz und Pfeffer kochen.
3. Danach eine Backform mit einem Teil der somit gewonnenen Tomatensauce füllen und mit dem restlichen Teil die einzelnen Conchiglioni füllen und diese nebeneinander anreihen.
4. Die Nudeln mit reichlich geriebenem Parmesankäse bestreuen und im Backofen bei 180 °C 20 Minuten überbacken.