

ZUTATEN

🍴 4 PORTIONEN

🕒 40 MIN

1 Glas Garden Gourmet Thun-Visch
24 große Muschelnudeln (ca. 170 g)
1 kleine Zwiebel
2 Knoblauchzehen
300 g Babyblattspinat
50 g Cashewkerne, geröstet und gesalzen
700 g Tomaten-Passata
1 EL Tomatenmark
125 ml Gemüsebrühe
½ TL Zucker
1 EL Olivenöl
250 g Ricotta
50 g geriebener Parmesan
Etwas Salz
Etwas Pfeffer

Pasta geht immer! Probiere unser vegetarisches Rezept
Muschelnudeln gefüllt mit Garden Gourmet Thun-Visch- einfach köstlich!

EMPFOHLENE ZUBEREITUNG

1. Zubereitung Muschelnudeln

Muschelnudeln nach Packungsanweisung al dente kochen und abgießen.
Nebeneinander auf einen Teller legen, damit sie nicht zusammenkleben.

2. Vorbereitung Backofen

Backofen auf 180°C Ober-/Unterhitze (160°C Umluft) vorheizen.

3. Vorbereitung Zutaten

Zwiebel und Knoblauchzehen schälen und fein hacken. Babyblattspinat putzen, dicke Stiele abschneiden, waschen, trockenschleudern und grob klein schneiden. Cashewkerne klein hacken.

4. Zubereitung Sauce

Tomaten Passata, Tomatenmark, Gemüsebrühe und Zucker verrühren und in eine große Auflaufform (32 cm x 23 cm) gießen.

5. Muschelnudeln befüllen

In einer Pfanne Olivenöl heiß werden lassen. Zwiebel und Knoblauch andünsten. Babyblattspinat zugeben, zusammenfallen lassen und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Babyblattspinat in einer Schüssel mit Ricotta, der Hälfte des geriebenen Parmesans, Garden Gourmet Thun-Visch und den Cashewkernen gut vermengen. Jede Muschelnudel mit 1 EL der Masse füllen und in die Tomatensauce setzen.

6. Es kann angerichtet werden!

Gefüllte Muschelnudeln im vorgeheizten Backofen ca. 30 Min garen und mit dem restlichen Parmesan bestreut servieren.

**ENTDECKE NOCH MEHR REZEPTE AUF
GARDENGOURMET.DE**