

ÜBERBACKENE CONCHIGLIONI MIT TOMATEN UND PARMESAN GEFÜLLT



Vorbereitungszeit: 40 min
Schwierigkeitsgrad: Leicht

Zutaten

- Conchiglioni (Muschelnudeln): 300 g
- Frischer Oregano: None
- Parmesankäse: 200 g
- Trockener Oregano: None

Für dieses Rezept haben wir verwendet:

Tomaten in Stücken 500 g



Vorbereitung

1. Die Conchiglioni bis zur Hälfte der gesamten Garzeit im Salzwasser kochen lassen.
2. In der Zwischenzeit die **Pomìto 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.