

Mit Kartoffelcreme gefüllte Conchiglioni

Zutaten (für 4 Personen):

- 28 Conchiglioni
- 5 mittelgroße Kartoffeln
- 5 Zehen Knoblauch
- 1 Bund Bohnenkraut
- 250 ml Sahne
- 100 g Butter
- 100 g Parmesan
- 3 EL Paniermehl
- Muskat
- Salz
- schwarzer Pfeffer
- Olivenöl
- 20 Kirschtomaten
- Zucker
- Zitronenabrieb

Kochwasser in einem großen Topf erhitzen und salzen. Die Conchiglioni darin al dente garen. Abgießen und in etwas Olivenöl und Kochwasser beiseitestellen und abkühlen lassen.

Kartoffeln (bevorzugt mehlig kochende) schälen und mit den ungeschälten Knoblauchzehen weichkochen. Das Wasser abgießen. Das Innere vom Knoblauch aus den Schalen pressen. Kartoffeln und Knoblauch durch eine Presse drücken oder fein zerstampfen.

Bohnenkraut säubern und fein hacken. 1-2 Stängel zum Garnieren beiseitelegen.

Sahne in einem Topf erhitzen und die Butter darin zerlassen. Beides nach und nach mit den Kartoffeln vermengen, sodass in geschmeidiges Püree entsteht. Das Bohnenkraut unterrühren und die Masse mit Muskat, Salz und gemörsertem Pfeffer würzen.

Ofen auf 180 Grad (Ober-/Unterhitze) vorheizen. Die Muschelnudeln mit dem Kartoffelpüree füllen und in eine ausreichend große Auflaufform setzen. Mit geriebenem Parmesan und Paniermehl bestreuen und mit Olivenöl beträufeln. 5-7 Minuten im Ofen gratinieren. Gegebenenfalls zum Schluss den Grill einschalten.

In der Zwischenzeit die Kirschtomaten vierteln und kurz in Olivenöl anbraten. Dabei salzen und zuckern. Tomaten auf Teller geben und darauf die gefüllten Conchiglioni setzen. Mit gehacktem Bohnenkraut und Zitronenabrieb bestreut servieren.

Sendung/Quelle: DAS!

Sendetermin: 04.08.2023

Koch/Köchin: Rainer Sass

Weitere Rezepte und Tipps auf: www.ndr.de/kochen