

CONCHIGLIONI MIT SPINAT UND VACHERIN FRIBOURGEOIS AOP-FÜLLUNG



Zubereitungszeit : 45 Min
Koch-/Backzeit : 30 Min

ZUTATEN (4 PERS.) :

- 50 Conchiglioni-Teigwaren
- 500 g frischer Spinat
- 400 g Vacherin Fribourgeois AOP (etwas mehr, um das Gericht zu überbacken)
- 1 Ei
- Salz und Pfeffer
- 400 g Tomatensauce
- 1 Knoblauchzehe
- 1 EL Rapsöl
- 1 Handvoll Pinienkerne

SCHRITT FÜR SCHRITT :

Für die Sauce einen Esslöffel Rapsöl in eine Pfanne geben und die gepresste Knoblauchzehe andünsten . Sobald sie Farbe annimmt, Tomatensauce, Salz und Pfeffer beigeben und bei mittlerer Hitze 10 Minuten kochen lassen. Sauce in eine Ofenform giessen.

Pinienkerne zum Rösten in eine Pfanne geben, bis sie leicht Farbe annehmen. Beiseite stellen.

Für die Füllung : Spinat gut abspülen, in Streifen schneiden und in einer Pfanne 5 Minuten dünsten (ohne Fettzugabe), bis er leicht Farbe annimmt.

Vom Herd nehmen und mit Vacherin Fribourgeois AOP mischen. Salzen und pfeffern, Ei zugeben. Gut mischen. Die Füllung muss homogen, aber noch weich sein.

Backofen auf 180°C Umluft vorheizen.

In einem grossen Topf Wasser zum Kochen bringen und salzen. Conchiglioni hineingeben und während des Kochvorgangs ab und zu leicht durchrühren. Gegenüber der auf der Verpackung vorgegebenen Kochzeit 5 Minuten kürzer kochen lassen.

Teigwaren mit einer Schaumkelle abtropfen und nebeneinander in die mit Tomatensauce gefüllte Ofenform legen.

Füllung in alle Conchiglioni geben und mit Vacherin Fribourgeois AOP bestreuen. Mit einigen Pinienkernen bestreuen.

Form für 30 Minuten in den Ofen geben, bis die Conchiglioni schön überbacken sind.

