Gefüllte Muschel-Nudeln

Nudel-Gerichte

Zutaten (4 Personen)

» 2 Zucchini
» 2 rote Paprika
» 50g Frühstücksspeck
» 1 Zwiebel(n)
» 2EL Olivenöl
» 1 Ei(er)
» 4EL Semmelmehl
» Salz & Pfeffer
» 400g Muschelnudeln
» 125g Mozzarella
» 200ml Instant-Gemüse-Brühe

Bewertung

Beschaffung
manchmal im Discounter

Kosten
6-10€

Zubereitungszeit
bis 30min

Zubereitung

1. Zucchini und Paprikaschoten waschen, putzen und in kleine Würfel schneiden. Speck fein würfeln. Zwiebel abziehen, ebenfalls fein würfeln. Öl erhitzen, Speck darin ausbraten. Zwiebel zufügen, kurz andünsten. Zucchini und Paprika zufügen, kurz anschmoren.

2. Gemüsemischung in eine Schüssel geben. Ei und Paniermehl unterrühren, mit Salz und Pfeffer würzen. Muschelnudeln in reichlich Salzwasser 15min bissfest garen. Abgießen, kalt abschrecken, abtropfen lassen.

3. Nudeln mit der Gemüsemischung füllen, in eine Auflaufform setzen. Mozzarellascheiben auf die Nudeln legen. Brühe angießen. Im vorgeheizten Ofen bei 180°C 15-20min überbacken. Mit Petersilie bestreut sofort servieren.

Nährwerte: 590kcal pro Portion

angelegt am: 30.11.2002 Rezept-Nr: 220

Die Rezept-Datenbank - http://www.Rezept-Insel.de - ©2024 M.Hennicke