



Gefüllte Conchiglioni

Weihnachten steht vor der Tür. Bestimmt haben ganz viele ihr Menüplan schon zurecht geschrieben. Oder vielleicht auch nicht? Mit meinem heutigen Rezept kann ich euch vielleicht auf die Sprünge helfen.

Diese gefüllten Conchiglioni schmecken wirklich himmlisch. Für das Auge sehr schön und für den Gaumen sehr köstlich. Bei meiner Familie kamen sie sehr gut an.

Zutaten für 4 – 5 Personen
Zubereitung ca. 30 Minuten
Kochzeit ca. 75 Minuten.

350 g Conchiglioni

1 Flasche passierte Tomaten (ca. 690 g)
30 g geriebener Parmesan
2 Esslöffel Olivenöl
1 mittlere Zwiebel
Salz und Pfeffer nach Bedarf

Zutaten für die Füllung

300 g Rindfleisch gehackt (faschiert)

400 g Ricotta

250 g Mozzarella

30 g Parmesan Käse, gerieben

50 ml Rotwein

Salz und Pfeffer nach Bedarf

1 mittleres Ei

1 Knoblauchzehe

Zubereitung

Als Erstes beginnen wir mit der Zubereitung der Tomatensauce. Zwiebel schälen und fein hacken.

In eine Pfanne etwas Olivenöl geben und auf mittlerer Stufe langsam dämpfen lassen. Passierte Tomaten dazu geben. Damit ich auch wirklich die gesamte Menge passierte Tomaten aus der Flasche bringe, gebe ich etwas Wasser dazu. Verschliesse die Flasche und schüttele ein wenig. Das Ganze in die Pfanne geben. Somit verschwendet man nichts. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Sobald die Sauce zu kochen beginnt, Temperatur reduzieren und zugedeckt während ca. 45 Minuten köcheln lassen. Sollte die Sauce zu fest eindicken, etwas Wasser dazu geben.

In der Zwischenzeit die Mozzarella abtropfen. 6 – 7 dünne Scheiben schneiden und beiseitestellen. Restliche Mozzarella klein würfeln.

Nun wenden wir uns dem Hackfleisch (Faschiertem) zu. In einer Pfanne etwas Olivenöl geben und die geschälte Knoblauchzehe dazu geben. Fleisch in den Topf geben und während ca. 10 Minuten anbraten. Das Wasser sollte verdampfen. Achtet darauf, das Fleisch immer wieder zu wenden, damit es nicht verbrannt. Sobald keine Flüssigkeit mehr in der Pfanne ist, die Knoblauchzehe entfernen und mit Rotwein ablöschen. Solange kochen lassen, bis die komplette Flüssigkeit verdampft ist. Mit Salz abschmecken und in eine Schüssel geben, erkalten lassen.

In der Zwischenzeit einen grossen Topf mit Wasser zum Kochen bringen. Sobald das Wasser kocht, salzen.

Conchiglioni in das kochende Wasser geben. Die Pasta nur die Hälfte der angeschriebenen Kochzeit kochen lassen. Conchiglioni abtropfen. Zurück in die Pfanne geben und mit etwas Olivenöl begiessen und vorsichtig Vermengen. In eine Form geben und erkalten lassen.

Nun wenden wir uns erneute der Füllung zu. Ricotta in einem Sieb abtropfen lassen. Zusammen mit dem Fleisch in eine Schüssel geben. Geriebener Parmesankäse beifügen. Ebenfalls ein aufgeschlagenes Ei und der gewürfelte Mozzarella. Alles sehr gut Vermengen. Persönlich fülle ich das Ganze in einen Wegwerfbeutel. Das erleichtert mir das Befüllen der Conchiglioni. Ihr könnt dies aber auch mit einem Löffel machen.

In einer Ofenform etwas gekochter Sugo darauf verteilen.

Jeder Conchiglione einzeln befüllen und in die vorbereitete Form legen. Sobald ihr alle Conchiglioni befüllt habe mit der restlichen Tomatensauce bedecken. Die beiseitegelegten Mozzarellascheiben darüber verteilen.



Mit dem geriebenen Parmesankäse bestreuen und auf Wunsch etwas geriebener Pfeffer darüber geben.

In den auf 220 Grad vorgeheizten Ofen schieben und während ca. 20 Minuten backen. Wer möchte, kann am Schluss noch den Grill des Ofens einschalten (achtet darauf welche Ofenform ihr dabei verwendet und ob diese die Grillfunktion verträgt).

Conchiglioni aus dem Ofen nehmen und servieren.

