

Überbackene Muschelnudeln mit Hackfüllung

Zutaten

12-16 große Muschelnudeln

Salz

100g mittelalter Gouda

3 EL Öl

1 Zwiebel

4 mittelgroße Tomaten

150g Champignons

1 Bund Petersilie

Pfeffer aus der Mühle

Cayennepfeffer

1 EL Zitronensaft

Zubereitung

Nudeln in Salzwasser bissfest kochen, ggf. kalt abschrecken und gut abtropfen lassen.

Den Gouda fein reiben.

Den Ofen auf 200 Grad Celsius vorheizen. Ein Backblech dünn mit Öl bestreichen. Zwiebeln abziehen und fein hacken. 2 Tomaten überbrühen, enthäuten und würfeln. Die Champignons putzen und blättrig schneiden. Petersilie waschen und hacken.

Champignons in Öl anbraten, Zwiebeln zufügen und kurz mitschmoren. Die Hälfte der Tomatenwürfel unterheben und dünnsten bis die Flüssigkeit verdampft ist. Mit Salz, Pfeffer, Cayenne und Zitronensaft würzen, dann die übrigen Tomatenwürfel, die Petersilie sowie den Reibekäse unterheben. Die Masse vorsichtig in die Nudeln füllen. Anschließend die Nudeln vorsichtig auf das Backblech setzen und kurz überbacken bis der Käse gold-gelb ist.

Übrige Tomate in Spalten teilen und mit den heißen Nudeln anrichten.