

Gefüllte Nudeln in Tomatensoße überbacken

Lumaconi ripieni

Zutaten (für 4 Portionen)

250 g Lumaconi, (große Schnecken-Nudeln)

100 g Räucherfisch,
(Schillerlocken, Makrele natur, Aal, ..)

1 Ei,

1 EL Crème fraîche,

1 EL Kapern,

1 TL gehackte Kräuter

(Schnittlauch, Petersilie),

1 EL Hartweizengrieß,

Salz,

frisch gemahlener Pfeffer,

Für die Tomatensoße :

200 g passierte Tomaten,

100 g gegrillter, gehäuteter Paprika,

1 EL Tomatenmark,

1 Zwiebel,

2 Knoblauchzehen,

2 EL Olivenöl,

1 TL getr. Oregano,

Salz,

frisch gemahlener Pfeffer,

Zum Überbacken :

50 g geraspelter Emmentaler,

Olivenöl zum Ausfetten der Form.

Zubereitung

Die Tomatensoße :

Die Zwiebeln und die Knoblauchzehen enthäuten und fein würfeln. In einer beschichteten Kasserolle Olivenöl erhitzen. Knoblauch und Zwiebeln darin unter umrühren anbraten. Dann 1 EL Wasser zugeben, mit getrockneten Kräutern würzen und zugedeckt 10 Min. dünsten. Den Deckel öffnen, das Tomatenmark einrühren, dabei die Kasserolle von der Herdplatte wegziehen. Die passierten Tomaten und die gewürfelten Paprikaschoten einrühren.

Die Räucherfisch-Füllung :

Den Räucherfisch zerpfücken, alle Gräten entfernen und klein herschneiden. Die Kapern hacken. Räucherfisch mit Ei, Crème fraîche, Kapern, Kräuter und Hartweizengrieß vermischen und mit Salz und Pfeffer würzen.

Die Lumaconi - Nudeln in 12 Min. bissfest garen. Gut abtropfen lassen. Eine feuerfeste Glasform mit Olivenöl ausfetten. Die Tomatensoße einfüllen. Die Räucherfisch – Masse in die Lumaconi Nudeln einfüllen (etwa 2 TL) und diese in die Form aufrecht hineinstellen (geht zu zweit am besten). Mit geraspeltem Käse bestreuen und im Backofen bei 180 °C etwa 20 Min. überbacken.

Mir grünem Blattsalat servieren.

