

Gefüllte Muschelnudeln

Für die Sauce:

1 Bio-Orange	1 Knoblauchzehe	3 Zweige Thymian
1 kg reife Tomaten	1 EL Olivenöl	2 EL Tomatenmark
Salz	Pfeffer	

Für die gefüllte Pasta:

300 g Cannelloni	Salz	100 g Pecorino
2 EL Pistazien, geschält	500 g Ricotta	2 Bio-Eier
Pfeffer	1 EL Olivenöl	0,5 Bund Basilikum

Für die Sauce die Orange heiß abspülen, trocken tupfen und etwas Schale mit einem Sparschäler dünn abschälen. Die Orange halbieren und etwa 100 ml Saft auspressen.

Den Knoblauch abziehen und klein schneiden.

Den Thymian abspülen, trocken schütteln und die Blättchen abzupfen.

Die Tomaten kreuzweise einritzen und den Strunk herausschneiden.

Mit kochendem Wasser übergießen und anschließend vorsichtig die Haut abziehen, anschließend vierteln.

Olivenöl in einem Topf erhitzen und Knoblauch darin anschwitzen.

Tomatenmark zugeben und kurz anrösten, dann Tomaten, Thymian, Orangenschale und Orangensaft zugeben, leicht salzen, umrühren und aufkochen, dann bei mittlerer Hitze ca. 30 Minuten leicht köcheln lassen.

Währenddessen die Nudeln in reichlich kochendem Salzwasser garkochen.

In der Zwischenzeit den Pecorino fein reiben.

Pistazien in einer Pfanne ohne Fett rösten und kleinhacken.

Den Backofen auf 200 Grad Ober- und Unterhitze vorheizen.

2/3 Drittel vom Pecorino mit dem Ricotta, den Eiern und Pistazien gut verrühren, mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Die Füllung in einen Spritzbeutel mit Lochtülle geben.

Gekochte Nudeln vorsichtig abgießen, abtropfen und mit wenig Öl vorsichtig mischen.

Nudeln mit der Käsecreme füllen.

Die Sauce vom Herd nehmen, Orangenschale entfernen. Sauce mit Salz und Pfeffer kräftig abschmecken.

Die Tomatensauce in eine Auflaufform geben. Gefüllte Nudeln vorsichtig hineinlegen und mit dem restlichen Pecorino bestreuen. Im vorgeheizten Backofen etwa 15 Minuten gratinieren.

Basilikum abbrausen, trocken schütteln, die Blätter abzupfen und grob schneiden.

Zum Servieren die Muschelnudeln mit etwas Sauce aus der Auflaufform heben und auf einen tiefen Teller geben, mit Basilikum bestreuen.

Rainer Klutsch am 05. August 2021