

GEFÜLLTE MUSCHELNUDELN für 4 Personen

(ergibt Hälfte der Menge von Samstag)

250 g Conchiglione	In 3,5 l kochendem Salzwasser nach Packungsanweisung bissfest garen. Ab und zu umrühren! Abschrecken. Einzeln nebeneinander in Auflaufform setzen.
450 g Tomaten 1 große Zwiebel 2-3 Knoblauchzehen 1 EL Olivenöl 75 g Parmesan frisch gerieben 3 EL Semmelbrösel 1-2 EL Basilikum fein gehackt 1-2 TL Worcestershire Sauce, Salz	-Gehackte Zwiebeln und Knoblauch im Öl hellgelb andünsten. -Tomaten: Kerne entfernen, klein würfeln, zum Zwiebelgemisch geben und 10 Minuten dünsten. -Nebensiehende restl. Zutaten untermischen -Nudeln damit füllen -in gefettete Auflaufform setzen
250 g Sahne 3 EL gemahlene Walnüsse Pfeffer, Salz	Verrühren und über die Nudeln gießen Im Backofen bei 200 Grad, Umluft 180 Grad, ca. 30 Minuten garen.