| AUFWAND | KOCHDAUER | SAISON | HERKUNFT |
|---|---|---|---|
| mittel | 30 Min. | ganzjährig | Italien |

# LUMACONI AL FORNO



Rezept: Claudio Del Principe. al forno. AT-Verlag 2018 - Foto: compactcook.com

## KURZ VORGESTELLT

Die muschelförmigen Teigwaren sind zum Füllen da, beispielsweise mit Spinat-Ricotta. Ein herrlicher Auftakt zu einem Sonntagsessen oder als Hauptspeise mit einem Salat. Richtig schmackhaft wird das Gericht mit selbst gemachtem Sugo aus reifen Tomaten.

## ZUTATEN (4 PERSONEN)

| | | | |
|---|---|---|---|
| 600 g | Spinat, frisch | 1 EL | Butter |
| 600 g | Ricotta | 100 g | Parmesan, gerieben |
| 400 g | Lumaconi | 1 Kugel | Mozzarella, Würfel |
| | | 400 g | Tomaten-Sugo |

## ZUBEREITUNG

1. Für die Füllung den Spinat 10 Min. in wenig Wasser dämpfen. Abgiessen und gut ausdrücken, dann fein hacken. Salzen, pfeffern und mit dem Ricotta mischen.
2. Ofen auf 200° C vorheizen. Die Lumaconi in siedendem Salzwasser knapp al dente kochen, abgiessen und etwas auskühlen lassen.
3. Eine Auflaufform ausbuttern und wenig Sugo darin verteilen. Die Lumaconi mit der Spinat-Ricotta-Masse füllen und in die Form geben. Mit geriebenem Parmesan bestreuen und die Hälfte der Mozzarella-Würfel darüber verteilen. Nun den Sugo löffelweise darüber verteilen.
4. Im Ofen 20 Min. überbacken. Dann die restlichen Mozzarella-Würfel darüber verteilen und 5 Min. fertig backen, bis die Ränder der Teigwaren Farbe annehmen.