

Conchiglioni mit Käsesauce

Für ein schnelles und leckeres Essen um die Familie zu verwöhnen

Es ist Sonntag und manchmal will man die Familie am Tisch mit einem leckeren Gericht verzaubern. Auch möchte man nicht stundenlang in der Küche stehen. Deswegen gibt es hier ein schnelles und leckeres gefülltes Conchiglioni-Rezept, um die ganze Familie zu verwöhnen!

Zutaten

- 150 g Broccoli
- etwas Muskatnuss
- 150 g Conchiglioni
- Salz
- 50 g Gorgonzola
- 100 g Ricotta
- 100 ml Milch (1,5%)
- etwas Pfeffer
- etwas Paprika
- etwas Butter

Zubereitung

- Broccoliröschen klein schneiden und in etwas Wasser etwa 10 Minuten bissfest garen. Dann Wasser abgießen und Broccoli mit Muskat würzen.
- In der Zwischenzeit die Nudeln in reichlich Salzwasser bissfest garen.
- Für die Sauce Gorgonzola entrinden und mit einer Gabel zerdrücken. Ricotta und die Milch hinzufügen und alles mit dem Rührgerät zu einer cremigen Masse verrühren. Mit Pfeffer und Paprika abschmecken.
- Die Conchiglioni abgießen. Butter in einem Topf schmelzen und die Nudeln mit dem Broccoli darin schwenken. Käsesauce unter die heißen Nudeln heben und alles sofort servieren.



Veröffentlicht von Gourmet Magazin

<https://www.gourmet-magazin.de/rezepte/conchiglioni-kaesesauce/>