

Nudeln Rezepte

Gefüllte Muschelnudeln

Anzahl: 4 Portionen

Gattung: Geflügel, Hähnchen, Käsegericht, Nudel

| | | | |
|-------|--|-----------|--|
| 24 | große Muschelnudeln (berge-Delikatessen, -Karstadt, Kaufhof) | 40 g | Butter |
| | Salz | 40 g | Mehl |
| 250 g | Hähnchenfilet | 1/4 Liter | Milch |
| 2 | Tomaten | 1/4 Liter | klare Brühe (Instand) |
| 100 g | kleine Champignons | 1/2 Bund | Petersilie |
| 1 | Essl. Butterschmalz | 1/2 Bund | Dill |
| | weißer Pfeffer adM. | 100 g | Pikantje von Gouda Dillzweige zum Garnieren |

Nudeln in Salzwasser 10 min. bißfest garen und abtropfen lassen. Gewürfeltes Fleisch in Butterschmalz anbraten aus der Pfanne nehmen und Tomatenwürfel sowie Pilzachtel einlegen. Nach kurzer Bratzeit Fleisch wieder in die Pfanne geben, alles salzen und Pfeffern. Etwas Fett erhitzen, Mehl darin anschwitzen, mit Milch und Brühe ablöschen, köcheln lassen und gehackte Kräuter mit 2/3 des geraspelten Käses einrühren. Abschmecken und einen Teil der Sauce mit Gemüsefleisch mischen. Dann Muscheln damit füllen. Restsauce in eine feuerfeste Form geben, je 6 Muscheln aufsetzen, mit Restkäse bestreuen und im Ofen bei 225°C überbacken, bis der Käse geschmolzen ist.

Tipp: Falls Sie die Muschelnudeln nicht bekommen sollten, Können Sie die Füllung auch einfach für eine Lasagne verwenden.