



Gefüllte Muschelnudeln mit Grünkohl und mariniertem Grillkäse

Zutaten für 4 Portionen:

1 Packung ROUGETTE mariniertes Grillkäse Gartenkräuter (180g)

100g Muschelnudeln (trocken)

50g Speckstreifen

200g Champignons

300g Grünkohl (TK)

1 St. rote Zwiebel

5-6 EL Tomatensoße

Salz & Pfeffer



Zubereitung:

1) Muschelnudeln vorbereiten

Die Muschelnudeln in reichlich Salzwasser bissfest kochen. Die abgetropften Nudeln auf ein großes Küchentuch legen und weiter abtropfen lassen.

2) Füllung zubereiten

Die Zwiebel schälen und fein hacken. Champignons in Scheiben schneiden. 1 EL Öl in einer Pfanne erhitzen, die Zwiebeln und Knoblauch darin andünsten. Die Speckstreifen dazugeben und anbraten. Champignons und Grünkohl hinzufügen und kurz mitdünsten. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

3) Grillkäse überbacken

Den Ofen vorheizen (Umluft: 180°C, Ober-/Unterhitze: 200°C). Den Boden einer Auflaufform mit 5-6 EL Tomatensauce bestreichen. Die Nudeln mit der Grünkohl-Champignon-Mischung befüllen und auf die Tomatensauce legen. ROUGETTE Grillkäse in kleine Stücke schneiden und über die Muschelnudeln verteilen. Die Nudeln in den Ofen schieben bis der Käse knusprig gebacken ist.

Zubereitungszeit: 30 Minuten