

# Pastashop24.de

## Vorspeise: Conchiglioni mit Spinat-Garnelen gratiniert

### Zutaten für 4 Personen:

250g Conchiglioni 6 colori  
500g Blattspinat (oder TK-Spinat)  
1 Zwiebel  
1 Knoblauchzehe  
ca. 400g große Garnelen oder Scampi (ohne Kopf und Schale)  
3 Eigelbe  
50ml Weißwein  
100g flüssige Butter  
Saft von einer halben Zitrone  
3 EL geschlagene Sahne  
frisch geriebener Parmesan  
Salz, frisch gemahlener Pfeffer  
Cayennepfeffer  
Peperoncini-Gewürzmischung (Pastashop)



### Zubereitung:

In einem großen Topf Wasser mit Meersalz zum Kochen bringen, Conchiglioni hineingeben und bissfest kochen, so dass man sie gut füllen kann. Backofen auf 200°C vorheizen.

Blattspinat putzen und waschen, Zwiebel und Knoblauch fein hacken und in der Pfanne andünsten. Den Spinat dazugeben, bis er zusammengefallen ist. Die Garnelen dazugeben und mit Salz, Pfeffer und Gewürzmischung abschmecken. Die Conchiglie mit der Spinat-Garnelenmischung füllen und in eine Auflaufform setzen.

Eigelbe und Weißwein in einer Schüssel über dem Wasserbad schaumig schlagen und die flüssige Butter langsam dazugießen. Schüssel vom Herd nehmen und die Sauce mit Salz, Pfeffer und Cayennepfeffer abschmecken. Mit Zitronensaft abrunden. Die geschlagene Sahne vorsichtig unterrühren. Sauce über die Conchiglie geben, mit Parmesankäse bestreuen und bei 200°C ca. 15 Minuten überbacken.