

# Pastashop24.de

## Auflauf von gefüllten Conchiglioni mit Zucchinischmelzi

### Zutaten für 2 Personen:

250g Conchiglioni bianchi  
2 Zucchini  
1 Chilischote  
2-3 Frühlingszwiebeln  
1 Handvoll Kirschtomaten  
1 Becher Kräuterschmelzkäse  
Mozzarella zum Überbacken



### Für die Tomatensauce:

800g gestückelte Tomaten (2 Dosen)  
2 Knoblauchzehen  
frische glatte Petersilie  
2-3 Zweige frischer Thymian  
Salz, Zucker



### Zubereitung:

Für die Tomatensauce Knoblauch schälen und fein hacken. Etwas Olivenöl in einem Topf erhitzen, Knoblauch und gestückelte Tomaten dazugeben. Bei kleiner Hitze einköcheln lassen. Mit etwas Zucker und Salz abschmecken. Petersilie waschen und hacken, Thymianblättchen vom Stängel ziehen, ebenfalls kleinhacken und darunterühren. Etwas ziehen lassen (auch über Nacht).

Backofen auf 180°C Umluft vorheizen. Zucchini mit einer groben Reibe raspeln. Chilischoten halbieren, entkernen und kleinschneiden. Kirschtomaten halbieren oder vierteln. Frühlingszwiebeln putzen und in Ringe schneiden.

Etwas Olivenöl in einer Pfanne erhitzen und Zucchiniraspeln zusammen mit Chili und Frühlingszwiebeln anschmoren. Wasser verdunsten lassen. Kirschtomaten dazugeben, etwas zerdrücken und weiterrösten. Kräuterschmelzkäse dazugeben und einrühren. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Die Pasta nach Packungsanweisung in Salzwasser al dente kochen und vorsichtig abgießen. Eine Auflaufform mit Tomatensauce befüllen, Conchiglioni mit Zucchinischmelzi füllen und auf die Sauce setzen. Mit geschnittenem Mozzarella bestreuen und ca. 15-18 Minuten überbacken.

Besuchen Sie uns: Der kleine Pastashop • Turmstraße 13 • 71088 Holzgerlingen • info@pastashop24.de

Unsere Öffnungszeiten: Donnerstag • Freitag • Samstag 9:30 - 12:30

Dienstag • Donnerstag • Freitag 15:00 - 18:00 Uhr