

Conchiglione rigato (homemade) mit Spinat- Ricotta-Füllung auf Tomatensauce



Dieses Gericht habe ich ohne Kenwood gekocht. Da man Spinatcreme und auch Tomatensauce perfekt in der Kenwood machen könnte, schreibe ich es trotzdem hier zusammen.

Es hat wirklich toll geschmeckt und wäre schade, wenn es in Vergessenheit gerät.

Für 4-5 Personen/2 Auflaufformen

Zutaten:

Pasta:

500 gr. Semola di grano duro rimacinata oder Hartweizengrieß

200 gr. Flüssigkeit bestehend aus 2 Eiern, Rest Wasser, Spritzer Öl

Tomatensauce:

Etwas Olivenöl

1 Zwiebel

2 Knoblauchzehen

2 Dosen gestückelte Tomaten

Etwas Tomatenmark

Alle möglichen Kräuter, die es gerade gibt

Salz/Chilischote

200. gr. Brühe

Spinatcreme:

850 gr. TK-Spinat

1 Packung ca. 250 gr. Ricotta

50 gr. geriebener Parmesan

etwas Muskat, Salz, Pfeffer

Finish:

Etwas Parmesankäse

Ggf. ein paar frische Kräuter

Zubereitung:

Pasta:

Pastazutaten zurechtstellen. Ich habe den Philips Pastamaker und die Matrize [Conchiglione rigata](#) verwendet.

Es gibt auch eine ähnliche, etwas kleinere, [Bronzematrize für die Kenwood](#). Dann könnte man die Nudeln auch in der Kenwood Pastafresca machen.

Zutaten einfüllen, ca. 6 Minuten kneten, ich hatte wenig Zeit und hab sie daher ohne Ruhezeiten ausgegeben.





Tomatensauce:

Ich habe es in der Pfanne zubereitet. Aber natürlich geht es auch gut in der CookingChef mit Koch-Röhrelement:

Öl erhitzen, kleingeschnittene Zwiebeln und Knoblauch zugeben.

Tomaten zugeben, ebenfalls Tomatenmark.

Solange es geht einkochen lassen, je länger desto geschmackvoller wird die Sauce.

Mit Kräutern und Salz und Chilischote würzen.

Später wenn Sauce in Auflaufform kommt noch 200 gr. warme Gemüsebrühe unterrühren.

Spinatcreme:

Wer frischen Spinat hat nimmt frischen (geputzten). Blanchieren, zerkleinern, auswringen.

Ich habe den TK-Spinat mit einem Hauch Wasser in der Pfanne aufgetaut (geht natürlich auch in der Kenwood, da hätte ich das Flexielement genommen).

Wenn Spinat aufgetaut und warm ist, habe ich ihn in einen Sieb gegeben, damit das Wasser abtropfen kann.

Dann Ricotta und Gewürze untergerührt, entweder mit einer Gabel oder mit dem Flexielement.

Zur Seite stellen.

Finish:

Backofen auf 180 Grad/Heißluft vorheizen.

Die Nudeln habe ich ca. 45 Sekunden vorgekocht, so waren sie noch nicht durch, sondern nur vorgekocht. Beim Abseihen sie schnell separieren, damit sie nicht zusammenkleben.

Nun zwei Auflaufformen bereitstellen und den Tomatensugo (in dem vorher die Brühe gerührt wurde) auf den Boden verteilen. Einfetten o ä. der Form ist nicht erforderlich.

Dann immer eine Nudel in die Hand geben und mit einem kleinen Löffelchen Spinat füllen. In die Form setzen.

Etwas Parmesan über die Nudeln streuen und 15-20 Minuten abgedeckt und 10 Minuten offen backen.

Vor dem Servieren nochmals frischen Parmesan drüber streuen und ggf. auch ein paar Kräuter.

