

# Muschelnudeln aus dem Ofen mit Käsecreme

## Zutaten | 4 Portionen

8 Scheiben	Frühstücksspeck
600 g	stückige Tomaten aus der Dose
	Pfeffer, Salz
20 g	Butter
1	Knoblauchzehe
200 g	Raclettekäse
200 g	Ricotta
200 g	weiße Bohnen aus der Dose
8	Salbeiblätter
200 g	große Muschelnudeln (Conchiglioni)
30 g	geriebener Hartkäse

Zubereitungszeit: 60 Min.; Backzeit: 20 Min

## Zubereitung:

- Den Backofen auf 180 °C Ober-Unterhitze vorheizen.
- Frühstücksspeck in einer Pfanne kross anbraten und beiseite Stellen.
- Tomaten in die Pfanne geben, kurz aufkochen, mit Salz und Pfeffer abschmecken und in eine Auflaufform füllen.
- Für die Käsecreme die Butter in einem Topf bei mittlerer Hitze schmelzen.
- Knoblauchzehe schälen und in die geschmolzene Butter pressen.
- Den Raclette-Käse in Würfel schneiden, zur Knoblauchbutter in den Topf geben und bei niedriger Hitze schmelzen lassen. Dabei gut umrühren.
- Ricotta und die abgetropften weißen Bohnen dazu geben und mit dem Pürierstab zu einer feinen Creme pürieren.
- Salbeiblätter waschen, abtupfen, fein hacken. Einige gehackte Salbeiblätter zur Seite legen, den Rest unter die Käse-Creme rühren. Alles mit Salz und Pfeffer abschmecken.
- Muschelnudeln in ausreichend Salzwasser ca. 8 Minuten kochen lassen und abgießen. Die Kochzeit sollte der Hälfte der auf der Packung angegebenen Garzeit entsprechen.

- Die Käsecreme in eine Spritztülle oder in einen Gefrierbeutel füllen. Vom Beutel die Spitze einer Ecke abschneiden und die Creme in die Muschelnudeln füllen. Diese nacheinander in die Auflaufform auf die Tomatensauce schichten, mit geriebenem Käse und dem restlichen Salbei bestreuen und im Ofen ca. 20 Minuten goldbraun überbacken.
- Den knusprigen Speck zerkrümeln und über dem Nudelaufbau verteilen.

Die folgenden Angaben beziehen sich auf ein Stück von 385 g

## Nährwerttabelle

Energie	Fett	Kohlenhydrate	Eiweiß	Kalzium
542 kcal	37,2 g	26,2 g	27,4 g	622 mg