

# Conchiglioni mit Alpkäse und Spinat



## Zutaten für 4 Personen

- Ca. 50 Conchiglioni-Teigwaren (Muschel-Teigwaren)
- 500 g frischer Spinat
- 400 g Vacherin Fribourgeois d'alpage AOP oder ein anderer halbharter Alpkäse, gerieben
- 1 Ei
- Salz und Pfeffer
- 400 g Tomatensauce
- 1 Knoblauchzehe
- 1 EL Rapsöl
- 1 Handvoll Pinienkerne

## Zubereitung

Für die Sauce einen Esslöffel Rapsöl in einer Pfanne erwärmen und die Knoblauchzehe andünsten. Tomatensauce, Salz und Pfeffer begeben und bei mittlerer Hitze 10 Minuten kochen lassen. Die Sauce in eine Gratinform geben.

Die Pinienkerne in einer Pfanne anrösten bis sie leicht bräunlich sind. Beiseite stellen.

Für die Füllung den gewaschenen Spinat in Streifen schneiden und in einer Pfanne andünsten. Vom Herd nehmen und mit dem Alpkäse mischen. Einen kleinen Teil des Alpkäse zurückbehalten. Das Ei zugeben und mit Salz und Pfeffer würzen. Gut mischen.

Den Backofen auf 180° C vorheizen.



Die Teigwaren in einer grossen Pfanne mit gesalzenem Wasser kochen. Fünf Minuten weniger lang kochen als auf der Packung angegeben ist. Die Teigwaren mit einer Schaumkelle aus dem Wasser nehmen, gut abtropfen lassen und mit der Öffnung nach oben in die Tomatensauce legen.

Die Alpkäse-Spinat-Füllung in die Teigwaren geben, mit dem restlichen Käse bestreuen und die gerösteten Pinienkerne darübergerben.

Im Ofen für 30 Minuten backen.