



# Muschelnudeln HERBSTLICH GEFÜLLT

4 PERSONEN



CA. 45 MIN. ZUBEREITUNGSZEIT



## ZUTATEN

### Muschelnudeln:

250 g Muschelnudeln  
250 g gemischte Pilze  
100 g Bayernland Farmi  
75 g Bayernland Gouda  
120 g Speckwürfelchen  
Pfeffer und Salz

### Mozzarella Wrap und Blattspinat:

250 g Blattspinat  
1 Zwiebel  
1 Knoblauchzehe  
1 TL italienische Kräutermischung  
100 ml Domspitzmilch Schlagrahm  
1 Bayernland Mozzarella Wrap  
5 Cocktailtomaten  
15 g BUTARIS Butterschmalz  
Pfeffer und Salz

## ZUBEREITUNG

1. Die Nudeln für ein Drittel der, auf der Verpackung angegebenen, Garzeit vorkochen.
2. Pilze und Zwiebeln in kleine Würfel schneiden. Den Speck in die Pfanne geben und auslassen. In diesem Fett die Pilze und Zwiebeln braten.
3. Nachdem die Masse etwas abgekühlt ist, mit Pfeffer und Salz abschmecken und Gouda und Frischkäse hinzufügen. Anschließend die Nudeln mit der Füllung befüllen.
4. Blattspinat putzen und waschen.
5. Zwiebeln und Knoblauch in feine Würfel schneiden und im Butterschmalz anbraten. Tomaten klein schneiden und zu den Zwiebeln und dem Knoblauch geben. Blattspinat kurz mitgaren, bis er zusammenfällt.
6. Das Ganze mit dem Schlagrahm aufgießen und mit der Würzmischung sowie mit Pfeffer und Salz abschmecken.
7. Blattspinat in eine Auflaufform geben und mit dem kleingeschnittenen Mozzarella Wrap belegen. Die gefüllten Muschelnudeln darauflegen.
8. Nudeln für ca. 30 Minuten bei 200 Grad Ober- und Unterhitze backen.

DAS REZEPT ENTSTAND IN FREUNDLICHER ZUSAMMENARBEIT MIT [WWW.SCHNELLMALGEKOCHT.DE](http://WWW.SCHNELLMALGEKOCHT.DE)



/bayernlandeg



/bayernland\_eg

[www.bayernland.de](http://www.bayernland.de)



Mehr Rezepte unter:  
[www.youtube.com/BayernlandTV](http://www.youtube.com/BayernlandTV)