



CONCHIGLIONI MIT MEERESFRÜCHTEN UND PARMESANKORALLEN





50- 60'

4

ZUTATEN

2 Packungen Misto Scoglio Arbi 300g
32 Stück Conchiglioni
500g Kirschtomaten
Nicht zu würziger Käse nach Geschmack
2 Knoblauchzehen
Weißwein nach Geschmack
Natives Olivenöl Extra, Salz, Pfeffer nach Geschmack
Basilikumblätter nach Geschmack



- 1 Nachdem Sie die Tomaten gut gewaschen haben, schneiden Sie sie an der Oberfläche kreuzweise ein und legen sie nach dem Aufkochen für etwa 30 Sekunden in kochendes Wasser, damit sie sich leichter schälen lassen. Dann schneiden Sie sie in kleine Stücke.
- 2 Eine Knoblauchzehe in einem Topf anbraten, die Kirschtomaten und das Basilikum dazugeben und etwa 15 Minuten kochen lassen. Alles mit einem Mini-Pürierstab pürieren und auf kleiner Flamme weitere 10/15 Minuten kochen, mit Salz und Pfeffer abschmecken und eindicken lassen. Die Tomatensauce durch ein feinmaschiges Sieb streichen, um eine glatte und samtige Coulisse zu erhalten.
- 3 Die Conchiglioni in Salzwasser kochen, abgießen, beiseitestellen und mit etwas Öl einfetten, damit sie nicht zusammenkleben.



- 4 Den gehackten Knoblauch und das Olivenöl anbraten, einige Sekunden kochen lassen, dann die noch gefrorenen gemischten Meeresfrüchte hinzugeben, noch 5 Minuten kochen lassen und dabei gelegentlich umrühren. Dann den Weißwein hinzufügen und weitere 2 Minuten kochen, schließlich mit einer Prise Salz abschmecken.
- 5 Den Parmesan auf ein Blatt Backpapier reiben und für einige Minuten bei 180 °C in den Ofen schieben, bis die Ränder des Parmesans leicht gebräunt sind. Bereiten Sie die Garnitur vor, indem Sie das Basilikum und das native Olivenöl extra in einem geeigneten Gefäß mischen.
- 6 In einer flachen Servierschale eine Rundung mit der Tomatencoulisse formen, die gefüllten Conchiglioni mit etwas zusätzlicher Coulisse darauf setzen und mit dem gemischten Scoglio abschließen. Mit ein paar Tropfen Basilikumemulsion verfeinern und mit einem Stück der Parmesankoralle garnieren.

