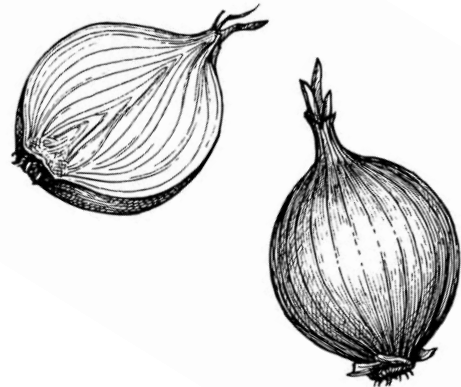


Überbackene Conchiglione (2 Personen)

Zutaten:

10 g	Öl
1	Zwiebel, klein
1	Rüebli
1	Zucchini
1	Peperoni, Grün
200 g	Conchiglione
125 g	Burrata
250 g	Tomatensauce
40 g	Parmesan, gerieben
	Salz & Pfeffer



Zubereitung:

- Zwiebel hacken und Peperoni in kleine Würfel schneiden.
- Rüebli und Zucchini klein schneiden oder raffeln. Mit den Zwiebeln und Peperoni im Öl anbraten, 5 – 10 min auf niedriger Stufe köcheln lassen.
- Burrata klein schneiden und mit der Gemüse-Masse in einer Schüssel mischen.
- Conchiglione al dente kochen, dann abgiessen und auskühlen lassen. Mit einem Löffel die Gemüse-Masse in die Teigwaren füllen und in eine Ofenform geben.
- Mit der Tomatensauce auffüllen und Parmesan darüber geben. Im vorgeheizten Ofen bei 180°C , 20 min Backen.