Conchiglioni mit Lauch, Speck und Käse überbacken

Die grossen Pasta-Muscheln, De Cecco Conchiglioni Rigati No. 126, sind ideal zum befüllen und gratinieren. Lauch, Speck und Käse sind währschafte Zutaten für einen Gratin, der Herz, Magen und Seele erfreut. Dazu macht eine Mischung aus Sauerrahm und Milch die Füllung ganz schön geschmeidig.

Füllung und Conchiglioni werden vorgekocht. Dann werden die Conchiglioni Stück für Stück abgefüllt und in die mit wenig Sauerrahm-Milch ausgegossene Gratinform gelegt. Noch etwas Käse darüber reiben und ab in den Ofen. Nach dem Gratinieren sind die Ränder und Ecken der Conchiglioni so schön knusprig und darunter kommt die sämige und aromatische Fülle zu Vorschein.

Zutaten (1 Portion)

80g	Conchiglioni (ca. 10 Stück)
100g	Lauch gerüstet
50g	Bratspeck
80g	Halbhartkäse
	z.B. Appenzeller mild oder Sternenberger
100g	Sauerahm
1dl	Milch
	Muskatnuss
	Salz und Pfeffer
	Bratbutter

Zubereitung

Conchiglioni in Salzwasser gut gar kochen, deutlich mehr als al dente. Abschütten und kurz mit kaltem Wasser abspülen und gut ausschwenken.

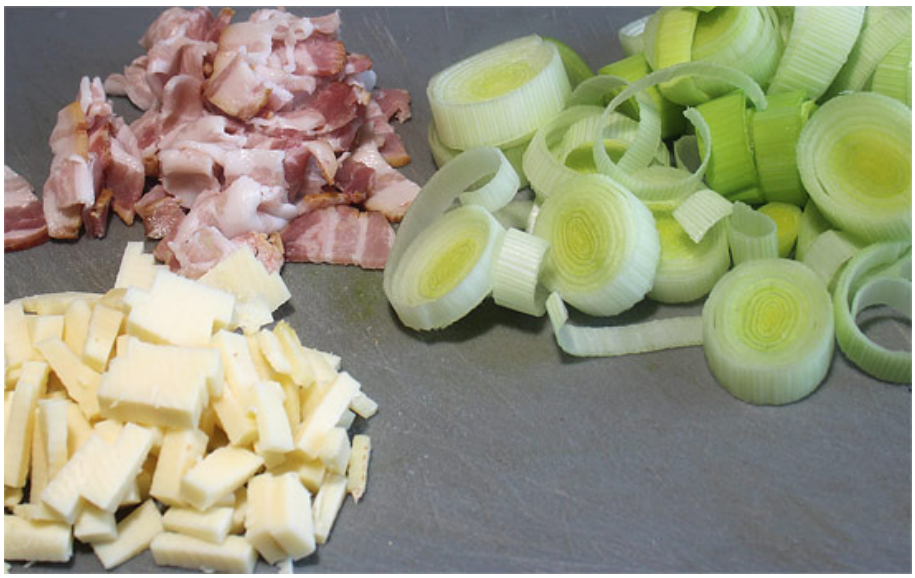
Speck in 1cm breite Streifen schneiden. Lauch in 5mm bis 10mm breite Scheiben

schneiden. Käse klein würfeln.

Speck in wenig Bratbutter anrösten bis er glasig wird und kräftig duftet. Temperatur reduzieren und den Lauch zugeben. Etwa 15 bis 20 Minuten mitdünsten bis er weich ist. Auskühlen lassen.

Füllung mit zwei Drittel des Sauerrahmes und ein halben Deziliter Milch vermischen. Mit Pfeffer, Muskatnuss und wenig Salz würzen.

Rest des Sauerahms und der Milch vermischen und eine Gratinform damit ausgiessen.

Füllung in die Conchiglioni geben und diese in die Gratinform legen. Zum Schluss wenig Käse darüber reiben.

In der Mitte des auf 200° vorgeheizten Backofens ca. 20 Minuten gratinieren.