Pastagratin mit Conchiglioni (Muscheln) und Salsiccia

Man könnte auch einfach Hackfleisch verwenden, doch die Salsiccia ist bereits gewürzt und leicht pikant, Fenchelsamen gehören zumeist in die Gewürzmischung, und wird deshalb von italienischen Köchinnen gerne anstelle von Hackfleisch verwendet. Sie wird oft als "Endlos-Wurst" angeboten, man kauft die Salsiccia per Meter oder nach Gewicht.

Mit den Conchiglioni, den grossen Muscheln, wird der Gratin recht voluminös und locker. Wer viel Geduld hat, füllt die Conchiglioni einzeln mit der Sauce.

Zutaten (2-3 Portionen)

200g	Conchigliglioni
200g	Salsiccia
150g	Passata die pomodoro
1dl	Vollrahm
1dl	Milch
1	Ei
80g	Hartkäse (Gruyere, milder Parmesan)
100g	Cicorino rosso
	Salz und Pfeffer
	Bratbutter

Zubereitung

Haut von der Salsiccia abziehen und die Wurst in ca. 1cm lange Stücke schneiden. In Bratbutter ca. 10-15 Minuten eher kräftig braten. Dabei ab und zu wenden. Passata dazugeben und nochmals 10 Minuten köcheln lassen. Auskühlen lassen. Milch, Vollrahm, Ei und 40g geriebener Käse untermischen und mit Pfeffer und wenig Salz abschmecken.

Conchigliglioni in Salzwasser gut al dente kochen (ca. 14-15 Minuten) abschütten und

kurz mit kaltem Wasser abspülen, damit sie nicht zusammenkleben. Gut abtropfen lassen, Sieb dabei gut rütteln.

Conchiglioni in die Saucenpfanne geben und gut mit der Sauce vermischen. In eine ausgebutterte Gratinform geben, den Rest des Käses darüberreiben. Käse mit etwas Sauce beträufeln.

Bei 180° im unteren Drittel des Ofens ca. 25 Minuten überbacken.

Anrichten:
Cicorino rosso in feine Streifen schneiden auf einem Teller zu einem Kranz drapieren. Pastgratin in der Mitte anrichten.