

Teigwarenmuscheln mit Spinat und Käse

Zutaten für 4 Personen: ovale Gratinform von ca. 32 cm Länge

Butter für die Form, 16 Stück grosse

Teigwarenmuscheln; **Füllung:** 400 g

Spinat, 1 Knoblauchzehe, gepresst, 120

g Tilsiter, in Würfel geschnitten, 2 EL

Paniermehl, 1 Ei, Salz, Pfeffer, Muskat;

Guss: 1 dl Rahm, 0,5 dl Weisswein, 0,5

dl Gemüsebouillon; **Zubereitung:** Die

Muscheln in siedendem Salzwasser al

dente kochen, abgiessen, kalt ab-

schrecken und auf einer Platte vertei-

len, damit sie nicht zusammenkleben.

Für die Füllung Spinat in siedendem

Wasser kurz blanchieren, abgiessen,

abtropfen, hacken. Mit Knoblauch, Kä-

se, Paniermehl und Ei vermischen,

würzen. Die Muscheln damit füllen, in

die ausgebutterte Gratinform geben.

Für den Guss Rahm, Weisswein und

Bouillon verrühren, über die Muscheln

giessen. Auf der zweituntersten Rille

des auf 200° C vorgeheizten Ofens 20

Minuten gratinieren.