

Paccheri ripieni con asparagi e gamberi

Zubereitungszeit 50 min
für 2 Personen

Zutaten:

150 g Paccheri (ca. 18 Stück)
200 g Gamberi/Crevetten, gekocht
200 g Grünspargel, bereits 6-7 min gekocht
270 ml Milch
2-3 Tl Krustentierpaste
30 ml Milch
12 g Speisestärke
150 g Mozzarella di bufala
Salz + Pfeffer
Peperoncino gemahlen
Muskat
Olivenöl
2 El Semmelbrösel mit gehackten Kräutern

Zubereitung:

Backofen auf 180° erhitzen.

Paccheri (auf der Packung angegebene Kochzeit 12 min) ca. 8 min kochen, kalt abbrausen, mit etwas Öl beträufeln.

Für die Béchamel 270 ml Milch aufkochen, Krustentierpaste darin auflösen, Speisestärke in 30 ml Milch auflösen und zur Béchamel geben. Noch eine Minute kochen lassen, mit Salz, Pfeffer, Peperoncino und Muskat abschmecken, dann beiseite stellen.

Spargelspitzen abschneiden und beiseite stellen, Rest genauso wie die Gamberi würfeln.

In einer Pfanne wenig Olivenöl erhitzen, die Gamberi darin anschwitzen, Spargelröllchen zufügen, eine weitere Minute erhitzen, alles in eine Schüssel umfüllen und mit 5-6 El Béchamel vermischen. Abschmecken.

In einer feuerfesten Form einige Löffel Béchamel verteilen. Die vorbereitete Füllung mit einem kleinen Löffel vorsichtig in die Paccheri geben, diese hochkant nebeneinander in der Form anrichten. Noch wenig Béchamel darübergeben, die Spargelspitzen hineinstecken, gewürfelte Mozzarella darauf verteilen. Mit gekräuterten Semmelbröseln bestreuen, einen Faden Olivenöl darüber geben und im Backofen überbacken (25-30 min oder länger).