



Conchiglie mit Riesencrevetten und Zucchini

250 g Conchiglie	in reichlich Salzwasser <i>al dente</i> kochen, in ein Sieb abschütten, mit kaltem Wasser abbrausen. Eine Gratinform mit
1 EL Butter	ausbuttern. Die Conchiglie mit der Öffnung nach oben in der Gratinform auslegen
12 Riesencrevetten	schälen, Darm entfernen, mit Küchenpapier trocken tupfen, der Länge nach halbieren
Salz, Pfeffer aus der Mühle	würzen
2 EL Olivenöl	in einer Pfanne erhitzen
1 Zwiebel 2 Knoblauchzehen	schälen, hacken, im Olivenöl andünsten
2 Zucchini	waschen, Stielansatz und Enden abschneiden, in feine Stifte schneiden, beifügen, nur kurz schwenken
Salz, Pfeffer aus der Mühle	würzen
2 Tomaten	waschen, Stielansatz entfernen, auf der Hautseite ein Kreuz einschneiden, für ca 20-30 Sekunden in kochendes Wasser geben, heraus schöpfen und in kaltem Wasser abkühlen. Haut abziehen, quer halbieren, mit der Hand oder mit einem Löffel Kerne entfernen, in Würfel schneiden, zu den Zucchinihölzchen geben. Die Muschelnudeln mit dem Gemüse füllen. Die Riesencrevetten auf das Gemüse geben
2 dl Halbrahm	in eine Schüssel geben
1 Ei	dazu schlagen
30 g Parmesan gerieben	beifügen
Salz, Pfeffer aus der Mühle	abschmecken, gut vermischen, über die gefüllten Muschelnudeln giessen
2 Scheiben Toastbrot	entrinden, mit einem Blitzhacker zu Bröseln verarbeiten, in eine Schüssel geben
30 g Parmesan gerieben	darunter mischen
Salz, Pfeffer aus der Mühle	leicht würzen
½ Bund Petersilie ½ Bund Basilikum	klein schneiden, unter die Brösel mischen, über die Muschelnudeln streuen
1-2 EL Olivenöl	darüber träufeln, im auf 200° vorgeheizten Backofen während ca 15 Minuten überbacken