



## ROUGETTE Mariniertes Grillkäse in gefüllten Muschelnudeln mit Grünkohl

### Zutaten für 4 Portionen:

**1 ROUGETTE Mariniertes Grillkäse Gartenkräuter 180 g**

**(Sorte nach Wahl)**

300 g Grünkohl (TK)

200 g Champignons

100 g Muschelnudeln (trocken)

50 g Speckstreifen

1 Rote Zwiebel

5-6 EL Tomatensoße

Salz & Pfeffer



### Zubereitung:

1. Die Muschelnudeln in reichlich Salzwasser bissfest kochen. Die abgetropften Nudeln auf ein großes Küchentuch legen und weiter abtropfen lassen.
2. Die Zwiebel schälen und fein hacken. Champignons in Scheiben schneiden. 1 EL Öl in einer Pfanne erhitzen, die Zwiebeln und Knoblauch darin andünsten. Die Speckstreifen dazugeben und anbraten. Champignons und Grünkohl hinzufügen und kurz mitdünsten. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.
3. Den Ofen vorheizen (Umluft: 180°C, Ober-/Unterhitze: 200°C). Den Boden einer Auflaufform mit 5-6 EL Tomatensauce bestreichen. Die Nudeln mit der Grünkohl-Champignon-Mischung befüllen und auf die Tomatensauce legen. ROUGETTE Mariniertes Grillkäse in kleine Stücke schneiden und über die Muschelnudeln verteilen. Die Nudeln in den Ofen schieben bis der Käse knusprig gebacken ist.

Zubereitungszeit: 30 Minuten