



## Muschelpasta an Ricottaspinat u. Hähnchenfilet

### Zutaten:

200g Blattspinat  
250g Muschelpasta  
200g Ricotta  
250g Hähnchenbrustfilet  
3 Scheiben Bacon  
1 Zwiebel  
1 Spitzpaprika  
1 Knoblauch, Butter  
Tomatenmark  
Cockailtomaten  
Salz, Pfeffer



### Zubereitung:

Zuerst kochen Sie bitte die großen Muschelnudeln in Salzwasser weich. Für die Tomatensoße schneiden Sie eine 1/2 Zwiebel klein, Kräuter dazu und schwitzen dies in einem Topf mit Öl an. Nun schneiden Sie die Cockailtomaten entzwei und geben diese ebenso in den Topf. Geben Sie etwas Tomatenmark hinzu. Evtl. ebenfalls etwas Wasser. Lassen Sie die sämige Flüssigkeit aufkochen, stellen den Herd kleiner und geben Sie einen Eßlöffel Butter daran.

Stellen Sie eine weitere Pfanne mit Öl auf. Schneiden Sie das Hähnchenbrustfilet klein. Entfernen Sie dafür alle Sehnen. Braten Sie nun das Fleisch an. Würzen nicht vergessen. Geben Sie die andere Hälfte der Zwiebel kleingeschnitten dazu. Alles miteinander anbraten. Schneiden Sie nun die Spitzpaprika in zarte Ringe und geben diese gemeinsam mit dem Blattspinat über das Fleisch. Gut miteinander vermengen und durchrühren. Nun den Ricotta einrühren und nur noch warm werden lassen. Wer möchte, kann jetzt klein geschnittenen Bacon hinzufügen.

Die fertig gekochten Nudeln abgießen, ebenfalls mit etwas Butter verfeinern.

Achtung: Nehmen Sie nun Nudel für Nudel aus dem Topf und füllen diese mit der Ricotta-Spinat-Füllung. Geben Sie nun etwas Tomatensoße auf einen Teller, legen Sie jeweils 3-4 gefüllte Muschelnudeln auf den Teller. Ausgarnieren. Guten Appetit!