# Tésztakagylók spenóttal és sajttal töltve

— Perc

## Elkészítés

1. Melegítsük elő a sütőt 180°C-ra. Forraljunk fel egy fazék sós vizet, és adjuk hozzá a tésztát. Főzzük 4-5 percig, vagy amíg al dente nem lesz. Öblítsük le, és terítsük ki egy tálcára, hogy kihűljön.
2. Mossuk meg és csepegtesük le a spenótot. Hevítsük fel az olajat egy serpenyőben, adjuk hozzá a spenótot, sózzuk, borsozzuk, és addig pároljuk, amíg megfonnyad, és a víz elpárolog róla. Vegyük le a tűzről, hagyjuk rövid ideig hűlni, majd vágjuk finomra.
3. Egy másik serpenyőben melegítsük fel a darabolt paradicsomot, adjunk hozzá 1 evőkanál Kotányi Grill zöldség fűszerkeveréket, és főzzük 2 percig. Vegyük le a tűzről, és tegyük át egy kerek (25 cm átmérőjű) vagy egy téglalap alakú (25x20 cm) tepsibe.
4. Egy tálban keverjük össze a ricottát, a parmezánt, 1 evőkanál Kotányi Grill zöldség fűszerkeveréket és az apróra vágott spenótot. Jól dolgozzuk össze, hogy összeálljon. Tegyük át a tölteléket egy habzsákba, és töltsük meg vele a tésztákat. Rendezzük el a megtöltött kagylókat a tepsiben a mártással együtt, és fedjük le alufóliával. Süssük a sütőben 30 percig. Parmezánnal és friss kakukkfűvel tálaljuk.

## Összetevők 4 fő részére

= Kotányi Produkte

| | |
|---|---|
| 250 g | Óriás kagylótészta (helyette canelloni is megteszi) |
| 400 ml | Darabolt paradicsom, konzerv |
| 2 ek. | Grill zöldség fűszerkeverék |
| 80 g | Bébispenót |
| 1 ek | Olívaolaj |
| 1 csipetnyi | Só és bors |
| 250 g | Ricotta |
| 70 g | Parmezán, reszelve |