

## *Conchiglie mit Ricotta und Hackfleisch* *Ein ganz besonderer Schmaus!*

### *La Mise en Place:*

**½ Bund Basilikum, 4 Zweiglein Majoran, 150 g Ricotta, Parmesan, Pfeffermühle, 100 g Cherrytomäten, Olivenöl, 200 g Hackfleisch vom Rind, Chiliflocken, Ingwer, Nelke, 1 mittlere Dose Pelati, 120 g Conchiglie**

### *Die Vorbereitung:*

Die Blättchen des Basilikums zupfen und *die Hälfte davon* in Streifen schneiden. Den Majoran schneiden. Ricotta mit reichlich geriebenem Parmesan und den Basilikumstreifen verrühren und mit Pfeffer bestäuben. Die Cherrytomäten halbieren. Die Auflaufform mit Olivenöl auspinseln.

### *Die Zubereitung am Herd:*

In der Bratpfanne Olivenöl erhitzen. Das Hackfleisch darin anbraten und mit Pfeffer, Chiliflocken, einem Hauch Ingwer und Nelke bestreuen. Pelati und Majoran zugeben. Aufkochen und vier Minuten köcheln.

Die Conchiglie im sprudelnden Wasser al dente garen und abgießen.

Die Teigwaren in die Ofenform setzen und, so möglich, mit der Ricottamasse füllen. Tomaten-Hackfleischsosse rundum verteilen und die Cherrytomäten darauf verteilen.

### *Das Gratinieren:*

Im auf 200° vorgeheizten Ofen in 25 Minuten goldbraun gratinieren.

### *Die Vollendung:*

Mit den restlichen Basilikumblättchen bestreuen und sofort auftragen.

