

Cannelloni mit cremiger Gemüse-Käsefüllung



Rezept für 4 Personen

Zubereitungsbeschreibung

Backofen:

Den Backofen auf 180 Grad (Umluftbackofen auf 160 Grad) vorheizen

Gratinform:

Eine Gratinform ausbuttern

Bratpfanne, Olivenöl sowie Butter, Zwiebel, Knoblauch sowie das gewürfelte Gemüse:

In der Bratpfanne das Olivenöl mitsamt Butter erhitzen. Die Zwiebeln, der Knoblauch sowie das fein gewürfelte Gemüse darin während rund 5 Minuten andünsten. Mit kräftig Aromat sowie Salz und Pfeffer aus der Mühle würzen. Vom Feuer nehmen und etwas erkalten lassen

Schüssel, Zwiebel-Knoblauch-Gemüse-Gemisch, Crème fraîche, geriebener Käse (Emmentaler oder Greyerzer):

In einer Schüssel das Zwiebel-Knoblauch-Gemüse-Gemisch mit der Crème fraîche sowie mit dem geriebenen Käse mischen. Diese Masse in einen Gefrierbeutel geben und eine Ecke abschneiden. Ein Cannelloni nach dem andern senkrecht in der Gratinform aufstellen und mit der Füllung füllen. Dicht an dicht nebeneinander in die Gratinform legen

Bratpfanne, Olivenöl, Tomatenmark, Pellati, Kräuter, Gemüsebouillongranulat, Aromat, Salz und Pfeffer:

In der Bratpfanne das Olivenöl erhitzen. Das Tomatenmark auf dem Pfannenboden anrösten (Achtung: Es darf dunkelbraun jedoch nicht schwarz werden, sonst schmeckt es bitter). Jetzt die Tomatenstücke (Pellati) sowie die feingehackten Kräuter sowie das Gemüsebouillongranulat zufügen. Mit Aromat, Salz sowie Pfeffer abschmecken. Jetzt die Sauce über die Cannelloni in der Gratinform gleichmässig verteilen

Gratinform, Parmesan:

Den Parmesan gleichmässig über den Inhalt der Gratinform streuen

Backen:

Im vorgeheizten Backofen – auf mittlerer Schiene – während rund 30 Minuten backen

Beilage:

Dazu passt eine frische, knusprige Baguette (französisches Stangenweissbrot) und natürlich ein Glas schweren italienischen Rotwein

HINWEIS

Selbstverständlich können auch andere Gemüsesorten wie z.B. Auberginen, Staudensellerie und z.B. auch Champignons für die Füllung verwendet werden. Allerdings müssten Sie – wenn Sie zusätzliches Gemüse hinzugeben – die Zutatenmenge des übrigen Gemüses anteilmässig reduziert werden

Sollten Sie zuviel Füllung erstellt haben, so geben Sie die nicht verwendete Füllung über die Cannelloni's in der Gratinform (bevor die Tomatensauce darüber gegeben wird)

Bemerkungen

cmnBleßsnfaffcrlafglr glahlolkmlolihleßhng vsncsßkfnjghefl
culikscu FGABDC

Bewertung (max. 5 Sterne)



Zutaten

250 gr Cannelloni, 20 Stück
1 EL Butter, für das Ausbuttern der Gratinform

ZUTATEN FÜR DIE FÜLLUNG:

1 grosse Zwiebel
geschält und fein gehackt

2 Zucchini
in sehr kleiner Würfel (Brunoise) schneiden

2 Rübli (Karotten), gross
in sehr kleiner Würfel (Brunoise) schneiden

1 Peperoni (Paprikaschoten)
gelb oder rot. Strunk und weissen Innenteile mitsamt Kernen entfernen und in in sehr kleiner Würfel (Brunoise) schneiden

Einen Schuss **Olivenöl**, kalt gepresst sowie **1 EL Butter** für das Andünsten der Zwiebel sowie der Gemüsewürfel

2 Becher Creme fraiche

150 gr Käse, gerieben
(entweder kräftigen Emmentaler oder Greyerzer «Surchoix»)

Aromat, Salz und Pfeffer

ZUTATEN FÜR DIE SAUCE:

3 Zehen Knoblauch
geschält und fein gehackt

2 EL Olivenöl, kalt gepresst (1A Qualität)

1 Dose Pellati (Tomatenstücke), ca. 400 gr

1 EL Salz (gestrichener EL)

1 TL Aromat

2 TL Gemüsebouillongranulat

1 Handvoll frische Kräuter, die Blätter davon fein gehackt (Basilikum, Petersilie, Oregano)

2 EL Tomatenmark

1 TL (gestrichen) Zucker
Aromat, Salz sowie Pfeffer aus der Mühle

100 gr Parmesan
am Stück gekauft vor der Verwendung frisch reiben