

Cannelloni mit dreierlei Käse und Tomatensoße

Nudel-Gerichte » Cannelloni

Zutaten (4 Personen)

- » 400g Tomate(n)
- » 1 Zwiebel(n)
- » 1 Knoblauchzehe(n)
- » 2EL Olivenöl
- » Salz & Pfeffer
- » 3EL Weißwein
- » 50g Gorgonzola
- » 170g Ricotta
- » 125g Mozzarella
- » 1 Ei(er)
- » 1EL Butter/Margarine
- » 100g Cannelloni
- » etwas Basilikum

Bewertung



Beschaffung

guten Supermarkt



Kosten

11-15€



Zubereitungszeit

91-120min

Zubereitung

1. Für die Soße Tomaten kreuzweise einritzen, überbrühen, häuten, halbieren, entkernen und würfeln. Zwiebel, Knoblauch abziehen und hacken. 1EL Öl in einer Pfanne erhitzen, Zwiebel, Knoblauch darin glasig braten. Tomaten zufügen, bei schwacher Hitze 15min köcheln lassen. Mit Salz, Pfeffer und Wein abschmecken.

2. Gorgonzola zerbröckeln, mit Ricotta mischen. Die Hälfte des Mozzarellas würfeln, mit dem Ei unter die Käsemischung rühren. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Ofen auf 200°C vorheizen. Auflaufform mit Butter ausstreichen.

3. Nudeln mit der Käsemischung füllen, in die Form legen. Soße darüber gießen. Übrigen Mozzarella in Scheiben teilen, darauf geben. Mit 1EL Öl beträufeln und 35min im Ofen garen. Das Basilikum abrausen, trockenschütteln, Blättchen abzupfen und darüber streuen.

Nährwerte: 370kcal/E17g/F23g/KH21g pro Person

angelegt am: 13.09.2002

Rezept-Nr: 138

Die Rezept-Datenbank - <http://www.Rezept-Insel.de> - ©2025 M.Hennicke