



Cannelloni al parmigiano e basilico

Hauptgericht für 4 Personen
für 4 weite ofenfeste Förmchen von je ca. 5½ dl oder
1 ofenfeste Form von
ca. 2½ Litern, gefettet

Füllung

250 g Ricotta
100 g geriebener Parmesan
1 Ei, verknüpft
3 EL Rahm
½ unbehandelte Zitrone,
nur abgeriebene Schale
70 g Parmaschinkentran-
chen, in feinen Streifen
1 Bund Basilikum,
fein geschnitten
½ TL Salz
wenig Pfeffer aus der Mühle
2 Rollen Pastateig

Sauce

2 EL Butter
6 Tomaten, geschält,
in Würfeli
¾ TL Salz
wenig Pfeffer aus der Mühle
4 EL geriebener Parmesan

Cannelloni al parmigiano e basilico

Füllung: Ricotta und alle Zutaten bis und mit Basilikum in einer Schüssel mischen, würzen.

Pastateig entrollen, je die Hälfte der Füllung auf je einer Längsseite verteilen. Teige von der Längsseite her satt aufrollen, in ca. 9 cm lange Stücke schneiden, je 3 Cannelloni in die vorbereiteten Förmchen legen.

Sauce: Butter warm werden lassen, Tomaten beigegeben, ca. 10 Min. dämpfen, würzen. Sauce auf den Cannelloni verteilen, mit Parmesan bestreuen.

Gratinieren: ca. 20 Min. in der Mitte des auf 220 Grad vorgeheizten Ofens.

Tipp: Statt Pastateig 12 weisse Lasagneblätter (ca. 200 g), al dente gekocht, kalt abgespült, trockenge-
tupft, verwenden.

Cannelloni direkt aus dem Backofen auf den Tisch. Sie kommen in den weissen Auflaufschalen, auch Eierplättli genannt, nicht nur besonders gut zur Geltung, sie halten sie auch schön warm.
Eierplättli, 19 cm Ø, eignet sich für alle überbackenen Speisen. Stück 9.90.



*Dolcetto d'Alba DOC
Piazzo, 75 cl,
7.90 statt 9.90

Die meisten Zutaten sind in Coop Naturaplan-Qualität erhältlich

