

Kräuter-Cannelloni

Zutaten

Zubereiten: ca. 45 Minuten

Gratinieren: ca. 45 Minuten

Für 4 Personen

1 ofenfeste Form von ca. 2,5 l Inhalt

1 Spritzsack ohne Tülle oder 1 Plastikbeutel

Butter für die Form

Füllung:

600 g Quark

2 Eier

1 Zwiebel, an der Bircherraffel gerieben
je 1 EL Basilikum, Thymian und Oregano,
gehackt

1 Handvoll Spinat, fein gehackt

100 g Sbrinz AOC, gerieben

Salz, Pfeffer, Paprika

250 g Cannelloni

Sauce:

4 dl Milch

2 dl Halbrahm

2 ½ EL Mehl

Salz, Pfeffer, Muskatnuss

300 g Cherrytomaten, halbiert

1 kleine rote Zwiebel, nach Belieben, in
Ringe geschnitten

je 1 EL Basilikum, Thymian und Oregano,
gehackt

4 EL Sbrinz AOC, gerieben

einige Butterflocken



Zubereitung

1. Füllung: Alle Zutaten verrühren, in den Spritzsack oder Plastikbeutel geben. Beim Plastikbeutel eine kleine Spitze wegschneiden, Cannelloni füllen, nebeneinander in die vorbereitete Form legen.
2. Sauce: Milch, Rahm, Mehl und Gewürze unter ständigem Rühren mit dem Schwingbesen aufkochen. Bei kleiner Hitze 5-10 Minuten köcheln. Sauce über die Cannelloni giessen. Tomaten und evtl. Zwiebelringe darauflegen, mit Kräutern und Sbrinz bestreuen. Butterflocken darüber verteilen. In der Mitte des auf 200°C vorgeheizten Ofens 40-45 Minuten gratinieren.

Nährwerte

Eine Portion enthält: 773 Kalorien, 48g Eiweiss, 63g Kohlenhydrate, 35g Fett.