



Cannelloni au Bruccio et menthe

Eine korsische Spezialität

PORTIONEN: 6

ARBEITSZEIT: 50 MIN

SCHWIERIGKEITSGRAD: EINFACH

ZUTATEN

22 Cannelloni
350 g Mangoldblätter
10 Minzblätter
1 1/2 Zwiebeln
2 Knoblauchzehen
500 g Brocciu
(alternativ Ricotta)
2 Eier
Salz & Pfeffer
1 L Tomatenwürfel
Olivenöl

Spritzbeutel

ZUBEREITUNG

Backofen bei 150 °C vorheizen.

Mangoldblätter, Minze, 1/2 Zwiebel und eine Knoblauchzehe fein schneiden. In großer Schüssel beiseite stellen. Brocciu oder alternativ Ricotta mit einer Gabel zerdrücken und in die Schüssel geben. Eier hinzugeben, mit Salz und Pfeffer würzen, alles umrühren und beiseite stellen.

Für die Sauce eine große Zwiebel und die Knoblauchzehe grob hacken. Beides in Olivenöl anbraten und das Tomatenfruchtfleisch dazugeben. Würzen und bei niedriger Hitze köcheln lassen.

Cannelloni mithilfe eines Spritzbeutels mit der Käsemasse füllen. In eine Auflaufform eine Schicht Tomatensauce geben und die Cannelloni darauf platzieren. Dann wieder mit Tomatensauce bedecken. Nochmals eine Schicht Cannelloni und Tomatensauce daraufgeben. Die Form 40 bis 45 Minuten bei halber Höhe in den Ofen schieben.