



Cannelloni mit Kartoffel-Zitronen-Füllung

Das zitronige Aroma der Füllung ergänzt sich gut mit der feinen Tomatensauce, mit der die Cannelloni gratiniert werden. Eine etwas spezielle Cannelloni-Variante mit einer Füllung aus Kartoffeln und Quark.

Als Beilage: Krautstielgratin

Zutaten (2 Portionen)

120g Pastateig (vom selbstgemachten)
200g mehlig kochende Kartoffeln
150g Vollmilchquark
2dl Passata die Pomodoro
50g Käse (Greizer mild)
1Tl Thymian (zerstossen)
Zesten von 1/2 Zitrone (Bio)
Salz und Pfeffer

Füllung:

Kartoffeln schälen, in grosse Würfel schneiden und in Salzwasser weich kochen. Abgiessen und in der noch heissen Pfanne auf der ausgeschalteten Kochplatte ca. 5 Minuten unter gelegentlichem Rütteln ausdämpfen .

Mit einer Gabel zerstossen und auskühlen lassen. Quark und Thymian dazugeben und gut vermischen. Zitronenzesten hinzuschaben. Probieren: Das Zitronenaroma sollte deutlich zu schmecken sein, aber nicht allzu dominant sein. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Cannelloni fomen:

[Pastateig-Rezept](index.php?id_kat=13&id_kw=&id_rez=40)

Pastateig ausrollen. Er sollte nicht zu dünn sein, mit der Pastamaschine nur bis zur 2. oder 3. dünnsten Stufe gehen.

Teig in Platten von ca. 12x12cm schneiden und ca. 2 Minuten in Salzwasser kochen. Pro Platte sollte es 2 Cannelloni ergeben.

Füllung an einem Ende auf den Teig geben und einrollen. Mit der überlappenden Seite nach unten in eine bebutterte Gratinform geben.

Mit einem Löffel Passata über die Cannelloni verteilen. Käse darüberreiben und 25 Minuten bei 200° im Ofen überbacken.



Cannelloni einrollen



Bereit zum Gratinieren.



Angerichtet mit Krautstielgratin