

Rainer Klutsch Cannelloni mit Kräuter-Frischkäse

Donnerstag, 14. Mai 2020
Rezept für 4 Personen

Dauer: 1 Stunde
Schwierigkeitsgrad: einfach
Mediterran

Zutaten:

Für die Cannelloni:

1	Zwiebel
500 g	Pelati-Tomaten
4 EL	Olivenöl
etwas	Salz
etwas	Pfeffer aus der Mühle
1 Prise	Zucker
2 Zweige	Thymian
1 Zweig	Rosmarin
3 Zweige	Liebstockel
3 Zweige	glatte Petersilie
3	Lauchzwiebeln
1/2 TL	abgeriebene Schale von 1 Bio-Zitrone
12	Lasagneplatten
300 g	Schichtkäse oder Magerquark
2	Eigelb
50 g	Crème fraîche
80 g	Parmesan

Für den Salat:

2 Bund	Rucola
8	Kirschtomaten
2 EL	Pinienkerne
2 EL	Balsamico
3 EL	Olivenöl
1 TL	Senf
etwas	Salz
etwas	Pfeffer aus der Mühle



Zubereitung:

1. Zwiebel schälen und fein schneiden. Die Pelati-Tomaten mit einem Pürierstab grob pürieren.
2. In einem Topf etwas Olivenöl erhitzen, die Zwiebel darin anschwitzen. Pelati-Tomaten dazugeben, mit Salz, Pfeffer und einer Prise Zucker würzen. Thymian und Rosmarin abbrausen und die Kräuterzweige zugeben und die Tomaten ca. 15 Minuten leicht köcheln.
3. Liebstockel und Petersilie abbrausen, trocken schütteln, die Blättchen abzupfen und fein schneiden.
4. Lauchzwiebeln putzen, waschen und fein schneiden.
5. In einer Pfanne etwas Olivenöl erhitzen, Lauchzwiebel zugeben und anschwitzen. Die Kräuter untermischen und die Pfanne vom Herd ziehen und die Zitronenschale untermischen.

6. Die Lasagneplatten in einem Topf mit Salzwasser bissfest kochen, abschütten, kalt abschrecken und gut abtropfen lassen. Die Lasagneplatten einzeln auf leicht geöltes Back- oder Butterbrotpapier legen, damit sie nicht zusammenkleben.
7. Den Backofen auf 160 Grad Ober- und Unterhitze vorheizen.
8. Schichtkäse mit Eigelben und Crème fraîche vermischen. Die angeschwitzten Kräuter unterheben und die Masse mit Salz und Pfeffer abschmecken.
9. Die gekochten Nudelplatten trockentupfen und glatt ausbreiten. Die Kräuter-Käse-Masse in einen Spritzbeutel (ohne Tülle) füllen und gleichmäßig auf den Nudelplatten verteilen. Anschließend die Nudelplatten zusammenrollen.
10. Eine feuerfeste Form mit etwas Olivenöl auspinseln, die aufgerollten Nudelplatten vorsichtig in die Form setzen. Die Tomatensauce über die Cannelloni gießen und im vorgeheizten Ofen 20 Minuten garen.
11. In der Zwischenzeit Rucola abbrausen und abtropfen lassen. Kirschtomaten waschen und halbieren.
12. Pinienkerne in einer Pfanne ohne Fett rösten.
13. Balsamico, Olivenöl, Senf, Salz und Pfeffer zu einer Vinaigrette vermischen.
14. Parmesan fein reiben, über die gegarten Cannelloni geben und nochmals ca. 5 Minuten in den Ofen geben.
15. Rucola mit der Vinaigrette marinieren, die Tomaten und Pinienkerne untermischen.
16. Die gebackenen Cannelloni anrichten und den Salat dazu servieren.

Pro Portion: 635 kcal / 2650 kJ
44 g Kohlenhydrate, 29 g Eiweiß, 38 g Fett