

Cannelloni mit Hühnchen-Ricotta-Füllung

562

Typ: Fleisch

Quelle: Kochkurs Salvatore Stabilito 9 Sep 2

Bemerkungen: Ricotta und Hühnertartar sollten eigentlich von alleine stocken. Aber 1 Ei dazu zur Sicherheit. Die Ricotta-Creme kann in jedem Fall vorher vorbereitet werden. Auch die fertigen Canneloni können bis zu einem Tag aufgehoben werden, aber im Kühlschrank (wegen Hühnerfleisch).

Zutaten: 380g frische Lasagne Blätter nach Rezept
2EL Olivenöl
100g geriebener Parmesan
2 Knoblauchzehen fein gehackt
400g frischer Ricotta
400g Hähnchen Brust fein gehackt
1 Ei
1EL gehackter Majoran, Blatt Petersilie und Thymian
Salz, Pfeffer, Muskat
300g Mozzarella-Würfel und Parmesan zum Überbacken

Für die Tomatensauce:

1EI Olivenöl
100g Zwiebeln gehackt
2 Knoblauchzehen gehackt
1kg geschälte Tomaten in Würfel
2E1 Tomatenmark
1TL Rohrzucker
1EL frischer Basilikum gehackt
Salz, Pfeffer

Rezept: 1.Hähnchen Brust, Ricotta, Ei, Parmesan, Knoblauch und Kräuter vermengen, mit Salz, Pfeffer und Muskat würzen.

2.Lasagne Blätter in sprudelndem Salzwasser 2 Min. kochen, in kaltem Wasser abschrecken und auf einem sauberen Küchentuch abtropfen lassen.

3.Lasagne Blätter mit der vorbereiteten Masse füllen und rollen und kalt stellen.

4.Für die Tomatensauce Zwiebel und Knoblauch in Olivenöl anschwitzen, mit Tomatenmark tomatisieren, Tomaten in Würfel zugeben und mit Salz, Pfeffer und Zucker würzen. Alles ca. 30 Minuten köcheln lassen und zum Schluss den Basilikum zugeben.

5.Cannelloni in eine Backform geben, mit Tomatensauce begießen, mit Mozzarella-Würfeln bestreuen und geriebenen Parmesan darüber und im Ofen bei 180° C ca. 25 Min. backen.