

Gemüse bringt's

Die Gemüsebox im Abonnement

Cannelloni mit Mangold - Käsefüllung

Zutaten: 500 g Mangold, 500 g Tomaten, eine Zwiebel, eine Knoblauchzehe, 50 g Sahne, 50 g Milch, 1 EL Paniermehl, 200 g Frischkäse, ein Ei, 12 Cannelloni (vorgekocht), 50 g Käse, Salz, Pfeffer und Cayenpeffer

Zubereitung: Mangold waschen, putzen. Blätter abschneiden. Stiele klein schneiden. Blätter in kochendem Salzwasser 2 Minuten und die Hälfte der Stiele 5 Minuten blanchieren. Mangold abtropfen lassen. Tomaten mit kochendem Wasser überbrühen und häuten. Fruchtfleisch entkernen und in Würfel schneiden. Zwiebel und Knoblauch schälen und würfeln. Tomaten, Zwiebel, Knoblauch, Sahne und Milch erhitzen und 5 Minuten köcheln. Mangoldblätter kräftig ausdrücken, mit den blanchierten Stielen fein hacken. Paniermehl, Frischkäse und Ei unterrühren. Mit Salz und Pfeffer würzen. Tomatensoße mit dem Pürierstab fein mahlen. Übrige Mangoldstiele hinein geben. Cannelloni mit Frischkäse füllen. In eine gefettete Form legen. Tomatensoße mit Salz, Pfeffer und Cayenpeffer abschmecken. Über die Cannelloni geben und im auf 200 Grad vor geheizten Ofen 30 Minuten garen. Käse in Streifen schneiden und 5 Minuten vor Ende der Garzeit über die Cannelloni streuen.

Guten Appetit wünscht ihr **Gemüsebringt's**-Team
www.gemuese-bringts.com