Rezept

Kürbis-Ricotta-Cannelloni

Ein Rezept von Kürbis-Ricotta-Cannelloni, am 27.04.2024

Zutaten

300 g	mehligkochende Kartoffeln
	Pfeffer
2	Eier
3 EL	Olivenöl
6 EL	gehackte Mandeln
1	Zwiebel
150 g	geriebener Gouda
	Salz
250 g	Ricotta
500 g	Kürbis (z. B. Muskatkürbis)
400 ml	Gemüsefond (Glas) oder -brühe
20	Cannelloni
1 Dose	stückige Tomaten (400 g)
	Fett für die Form

Rezeptinfos

Portionsgröße 4 | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 60 bis 90 min | **Pro Portion** Ca. 755 kcal

Zubereitung

1. Die Kartoffeln schälen, in Stücke schneiden und in kochendem Salzwasser 20-25 Min. garen. Abgießen und gut ausdampfen lassen. Kartoffeln zerstampfen und mit Salz und Pfeffer würzen. Ricotta und Eier unterrühren.

2. Den Kürbis schälen, entkernen und klein würfeln. 2 EL Olivenöl erhitzen, die Kürbiswürfel darin 2 Min. andünsten, salzen und pfeffern. 100 ml Fond oder Brühe angießen, bei halb geschlossenem Topf 15-20 Min. garen. In einem Sieb abtropfen und abkühlen lassen.

3. Kürbis mit einer Gabel zerdrücken und zusammen mit den Mandeln unter die Kartoffelmasse heben. Die Masse in einen Spritzbeutel mit großer Lochtülle füllen und in die Cannelloni spritzen. Die gefüllten Cannelloni in eine gefettete Gratinform (35 × 25 cm) legen. Den Backofen auf 180° vorheizen.

4. Für den Guss die Zwiebel schälen, in feine Würfel schneiden und im restlichen Öl glasig dünsten. Stückige Tomaten und restlichen Fond oder Brühe zugeben und aufkochen, dann salzen und pfeffern. Das Ganze über die Cannelloni gießen. Mit Käse bestreuen und im heißen Backofen (2. Schiene von unten, Umluft 160°) 30-35 Min. goldbraun überbacken.