

Rezept

Thunfisch-Cannellonini

Ein Rezept von Thunfisch-Cannellonini, am 19.04.2024

Zutaten

12 Lasagneblätter	Salz
2 Dosen Thunfisch natur (Abtropfgewicht je 140 g)	2 Schalotten
3 Tomaten	4 Knoblauchzehen
100 g saure Sahne	1 EL Sojasauce
2 TL getrockneter Thymian	100 g Frischkäse
Pfeffer	1 TL edelsüßes Paprikapulver
160 g Greyerzer Käse	2 Eier
2 TL Speisestärke	200 ml trockener Weißwein
200 g Sahne	2 TL getrockneter Salbei
3-4 EL Öl für die Pfännchen	1/2 TL Honig

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 4 Personen | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 860 kcal

Zubereitung

1. Lasagneblätter in der Mitte durchbrechen, sodass quadratische Nudeln entstehen. Lasagneblätter unter gelegentlichem Rühren in reichlich kochendem Salzwasser nach Packungsanweisung bissfest garen. Abgießen, kalt abspülen und auf zwei Gittern zum Trocknen auslegen.
2. Für die Füllung den Thunfisch abtropfen lassen. Schalotten und Knoblauch schälen und klein würfeln. Tomaten waschen und halbieren. Kerne und Stielansätze entfernen, Tomaten klein würfeln. Tomaten, Thunfisch, Schalotten und die Hälfte des Knoblauchs mit Sojasauce, saurer Sahne und Frischkäse vermengen. Mit Thymian und Paprika würzen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Eier dazugeben und unterrühren.
3. Den Käse reiben. Den Wein mit der Speisestärke glatt rühren und mit dem Salbei und dem restlichen Knoblauch erhitzen. Den Käse einstreuen und unter Rühren schmelzen lassen. Die Sahne angießen, aufkochen und kurz leise kochen lassen. Die Sauce mit Salz, Pfeffer und etwas Honig abschmecken und in einer Schüssel anrichten.
4. Thunfischmasse auf den Lasagneblättern verteilen. Die Blätter einrollen. Die Röllchen vorsichtig quer halbieren und auf einer Platte anrichten. Öl für die Pfännchen und die Sauce in einem Schälchen anrichten.
5. Das Raclettegerät vorheizen. Die Pfännchen jeweils mit etwas Öl bepinseln. Je 2 Röllchen in ein Pfännchen geben und ca. 5 Min. backen. Je 1 EL Sauce über den Röllchen verteilen und weitere 4-5 Min. überbacken, bis die Sauce leicht zu bräunen beginnt.