Rezept

Cannelloni mit Ricotta und Radicchio

Ein Rezept von Cannelloni mit Ricotta und Radicchio, am 08.10.2026

Zutaten

250 g	Mehl
2	Eier (Größe M)
500 g	Radichio
4	in Öl eingelegte getrocknete Tomaten
500 g	weicher Ricotta
2	Eier (Größe M)
1 1/2 EL	Mehl
1 EL	Tomatenmark
	Pfeffer
	Mehl zum Arbeiten
	Salz
1 Eigelb	(Größe M)
	Salz
2	Knoblauchzehen
150 g	frisch geriebener Parmesan
1 EL	Butter
500 ml	Milch
	Salz
2 EL	Olivenöl
	ofenfeste Form (ca. 25 x 35 cm)

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 4-6 Personen | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: mehr als 90 min Dauer: mehr als 90 min | **Pro Portion** Ca. 590 kcal

Zubereitung

1. Mehl mit 1 gestrichenen TL Salz mischen. Eier und Eigelb dazugeben und alles mit den Händen zu einem glatten, geschmeidigen Teig verkneten. Den Teig in einem Küchentuch bei Zimmertemperatur ca. 30 Min. ruhen lassen.

2. Inzwischen den Radicchio in Blätter zerlegen und waschen. In kochendem Salzwasser 1-2 Min. blanchieren. Abgießen, kalt abschrecken und abtropfen lassen. Tomaten abtropfen lassen und klein schneiden. Knoblauch schälen und durchpressen. Radicchio ausdrücken und grob hacken. Ricotta mit 100 g Parmesan und den Eiern verrühren, Tomaten, Knoblauch und Radicchio untermischen. Die Masse salzen.

3. Für die Sauce die Butter zerlassen, das Mehl darin goldgelb anschwitzen. Die Milch nach und nach unterrühren und die Sauce offen bei mittlerer Hitze ca. 10 Min. köcheln lassen. Tomatenmark unterrühren, die Sauce salzen und pfeffern.

4. Den Nudelteig noch einmal durchkneten und portionsweise auf einer bemehlten Arbeitsfläche oder in der Nudelmaschine zu dünnen Platten ausrollen. Den Teig in ca. 10 x 12 cm große Stücke schneiden. Reichlich Wasser aufkochen und salzen. Nudelplatten darin portionsweise 2-3 Min. sprudelnd kochen lassen. Kalt abschrecken, abtropfen lassen und auf der Arbeitsfläche ausbreiten.

5. Ofen auf 200° vorheizen. Die Nudelplatten jeweils in der Mitte mit Ricottafüllung belegen, diese längs zu einer rundlichen Füllung formen. Die beiden Teigseiten darüberklappen und die Rollen mit der Schnittfläche nach unten nebeneinander in die Form geben. Die Béchamelsauce darüber verteilen, mit übrigem Parmesan bestreuen und mit Öl beträufeln. Die Cannelloni im Ofen (Mitte, Umluft 180°) ca. 35 Min. backen, bis sie schön gebräunt sind. Vor dem Servieren 5-10 Min. stehen lassen.