

Rezept

Kräuter-Frischkäse-Cannelloni

Ein Rezept von Kräuter-Frischkäse-Cannelloni, am 02.04.2023

Zutaten

1 Glas Tomatensauce (400-500 g; Fertigprodukt)	100 ml Gemüsebrühe
1 großes Bund gemischte Kräuter (z. B. Kräuter für Frankfurter grüne Sauce)	1 rote Zwiebel
250 g Magerquark	300 g leichter Frischkäse
Pfeffer	Salz
16 Cannelloni >>ohne Kochen<< (ca. 200 g)	edelsüßes Paprikapulver
breite rechteckige ofenfeste Form	200 g Ziegen-Weichkäse
	Spritzbeutel oder Gefrierbeutel

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 4 Personen | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 500 kcal

Zubereitung

1. Ein Viertel der Tomatensauce in die Form geben und darin mit der Gemüsebrühe verrühren.

2. Die Kräuter waschen und trocken schütteln. Die Blättchen abzupfen und fein hacken. Die Zwiebel schälen und in feine Würfel schneiden. Beides mit Frischkäse und Magerquark verrühren, mit Salz, Pfeffer und Paprikapulver würzen.

3. Den Backofen auf 200° vorheizen. Die Kräutercreme in einen Spritzbeutel geben, die Cannelloni damit füllen. Alternativ die Creme in einen Gefrierbeutel füllen, eine Ecke abschneiden und diesen Beutel als Spritzbeutel verwenden.

4. Die gefüllten Nudelrollen nebeneinander in die vorbereitete Form legen und mit der restlichen Tomatensauce bedecken. Den Ziegen-Weichkäse in dünne Scheiben oder Stücke schneiden und darauf verteilen. Alles im vorgeheizten Ofen (Mitte) ca. 30 Min. garen.