Rezept

Puten-Ziegenkäse-Cannelloni

Ein Rezept von Puten-Ziegenkäse-Cannelloni, am 21.08.2025

Zutaten

400 g	gemischtes Gemüse (z. B. Möhre, Staudensellerie und Zucchini)
	Salz
8 Scheiben	Putenbrustaufschnitt
2 EL	italienische TK-Kräuter
100 g	Ziegenfrischkäsetaler (auch sehr fein: Ricotta)
1	Knoblauchzehe
	Pfeffer
200 g	stückige Tomaten (Dose)
50 g	Ziegenschnittkäse (auch sehr fein: Butterkäse)

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 2 Personen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 370 kcal

Zubereitung

1. Das Gemüse putzen und waschen oder schälen und in ganz grobe Stücke schneiden. Dann portionsweise im elektrischen Blitzhacker grob hacken. In einem Topf mit Dämpfeinsatz über kochendem Wasser in 4 - 5 Min. bissfest dämpfen, dann abtropfen lassen.

2. Den Backofen auf 200° vorheizen. Ziegenfrischkäse mit einer Gabel zerdrücken und mit dem Gemüse vermischen. Knoblauch schälen und dazupressen. Die Füllung mit Salz und Pfeffer würzen.

3. Die Putenbrustscheiben nebeneinander auf die Arbeitsfläche legen. Die Füllung jeweils in einem dicken Streifen an ein Ende der Putenbrustscheiben setzen, von dort aus einrollen und die Röllchen mit der Öffnung nach unten in zwei kleine Auflaufformen (ca. 15 × 20 cm) legen.

4. Tomaten und Kräuter verrühren, leicht süßen und mit Salz und Pfeffer würzen. Die Tomatenmischung auf den Röllchen verteilen. Ziegenschnittkäse reiben, darüberstreuen.

5. Die Cannelloni im Ofen (Mitte) 22 - 25 Min. backen. Zum Transport vorsichtig in verschließbare Behälter umfüllen oder direkt in den Portionsformen mitnehmen und in der Mikrowelle oder im Ofen erwärmen.