



Cannelloni mit Mangold und Käse

Mangold schmeckt nach Spinat, ist aber ein Rübengewächs mit mehr Bitterstoffen, die aber beim Dünsten weitgehend verschwinden, so wird er zu einem schmackhaften Kraut und eignet sich zusammen mit Käse ausgezeichnet als Füllung für Cannelloni, die mit frischem Pastateig zubereitet am besten schmecken. Frischer Pastateig muss nicht vorgekocht werden, wenn die Cannelloni mit reichlich und nicht zu dicker Tomatensauce gratiniert werden.

Zutaten (2 kleinere Portionen)

[Pastateig von da](index.php?id_kat=13&id_rez=1299), ca. 1/2 Rezept

Füllung:

180g Schnittmangold
40g Zwiebel
2 Knoblauchzehen
50g Weichkäse
1El Sauerrahm
Salz und Pfeffer

Gratinieren:

8cl Gemüsebouillon
8cl Passata di pomodoro
20g Parmesan gerieben
Bratbutter

Zubereitung

Stiele von den Mangoldblättern wegschneiden und klein würfeln. Zwiebel und Knoblauch hacken. Blattwerk zu groben Streifen schneiden.

Zwiebeln, Knoblauch und die Stiele in Olivenöl 3 Minuten dünsten. Blätter zugeben und ca. 10 Minuten mitdünsten, dabei ein paar mal wenden bis die Blätter stark zusammengefallen sind. Auskühlen lassen.

Käse würfeln und zum Mangold geben. Sauerrahm zugeben und vermischen, dabei mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Bouillon und Passata zusammen aufkochen, leicht pfeffern und 5 Minuten köcheln lassen.

Pastateig auf eine Breite von 12-14cm dünn auswalzen (Stufe 8 von 9). Auf einer mit Hartweizengriess bestreuten Arbeitsfläche auslegen. Eine ca. 2cm dicke "Wurst" der Füllung auf den Teig legen, Teig einrollen und zuschneiden. Darauf achten, dass der Schluss unten liegt.

Ofen auf 180° vorheizen.

Ein Gratinform ausbuttern, die Cannelloni hineinlegen und die Sauce darübergiessen. Die Cannelloni sollten zu 3/4 von der Sauce bedeckt sein. Parmesan darüber streuen und in der Mitte des Ofens ca. 25 Minuten überbacken.











