Cannelloni mit Nuss-Soße

Nudel-Gerichte » Cannelloni

Zutaten (2 Personen)

» 500g Mangold
» 1 Knoblauchzehe(n)
» 1 EL Öl
» Salz & Pfeffer
» Muskat
» 75g Ricotta
» 8 Cannelloni
» 40g ger. Parmesan
» 250ml Instant-Gemüse-Brühe
» 2-3 Zweige Thymian
» 25g Walnüsse
» 50g Butter/Margarine

Bewertung

Beschaffung
guten Supermarkt

Kosten
6-10€

Zubereitungszeit
31-60min

Zubereitung

1. Mangoldblätter vom Strunk schneiden. Blätter und Strunk in mittelgroße Stücke hacken. Knoblauch durch eine Presse drücken. Öl erhitzen, Mangold darin andünsten. Knoblauch zufügen, mit Salz, Pfeffer und Muskat würzen. Mangold herausnehmen und mit Ricotta verrühren.

2. Cannelloni mit der Mangold-Ricotta-Masse füllen. In eine ofenfeste Form (28x15cm) legen und mit Parmesan bestreuen. Brühe angießen und im heißen Ofen bei 175°C ca. 30min garen.

3. Thymianblätter abzupfen. Nüsse grob hacken. Butter erhitzen und leicht bräunen. Nüsse und Thymian zufügen. Cannelloni auf Tellern anrichten und mit der Nussbutter beträufeln.

Nährwerte: 490kcal/E19g/F42g/KH7g pro Portion

angelegt am: 07.12.2004 Rezept-Nr: 1347

Die Rezept-Datenbank - http://www.Rezept-Insel.de - ©2024 M.Hennicke