

Kürbis-Cannelloni

10 Minuten (plus 20 Min. backen)



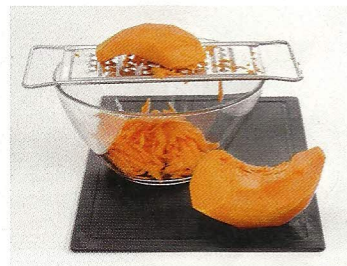
Vegi



Kochanleitung

1

Kürbis grob reiben, **Peperoncino** entkernen, fein hacken, mit dem **Ricotta** mischen, salzen.



2

Pastateige in je vier gleich grosse Stücke schneiden. Füllung an einer Querseite auf die Pastastücke verteilen, von der Seite her aufrollen.



3

Cannelloni in eine gefettete, ofen-feste Form legen, **Bouillon** darüber-giessen. **Käse** darüberreiben. Ca. 20 Min. in der unteren Hälfte des auf 220 Grad vorgeheizten Ofens backen. **Petersilie** fein schneiden, darüberstreuen.



Zutaten

- 400 g Kürbis (z. B. Muscade)
- 1 roter Peperoncino
- 250 g Ricotta (z. B. Galbani)
- ½ Teelöffel Salz
- 1 Päckli Pastateig
- 2 dl Gemüsebouillon
- 100 g rezent Tilsiter
- 1 Esslöffel glattblättrige Petersilie

Pro Person: 17 g Fett, 17 g Eiweiss,
22 g Kohlenhydrate, 1306 kJ (312 kcal)



RICOTTA

Mit seinem delikaten Geschmack und niedrigen Fettgehalt ist Galbani Ricotta ein Multitalent. Leichter als Crème fraîche, eignet er sich hervorragend zum Füllen von Pasta, zum Zubereiten feiner Saucen, als Brotaufstrich oder zur Ab-rundung von süssen Desserts.