

Gefüllte Cannelloni mit Ofentomaten und Parmesan-Chip

Für zwei Personen

Für den Pastateig:

1 Ei	50 g Semola	50 g Mehl
$\frac{1}{2}$ -1 TL Olivenöl	Salz	

Für die Füllung:

150 g frischer Spinat	1 Schalotte	1 Knoblauchzehe
1 Zitrone, Saft, Abrieb	100 g Ricotta	200 ml Sahne
1 Zweig Thymian	1 Zweig Oregano	3 Zweige Basilikum
2 Salbeiblätter	20 g getrock. Tomaten	20 g Pinienkerne
20 g Paniermehl	Öl	Salz, Pfeffer

Zur Fertigstellung:

10 g Parmesan	1 EL Butter	Gemüsefond
---------------	-------------	------------

Für die Ofentomaten:

1 Zweig Cherrytomaten	Olivenöl
-----------------------	----------

Für den Parmesan-Chip:

100 g Parmesan

Für den Pastateig:

Den Backofen auf 180 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen.

Für den Pastateig die Zutaten zu einem elastischen Teig kneten und kühlstellen.

Für die Füllung:

Schalotte und Knoblauch abziehen, hacken und in einer Pfanne mit Öl andünsten. Spinat waschen, trockentupfen und dazugeben. Mit Sahne ablöschen. Zitrone halbieren und den Saft auspressen. Zitronenschale abreiben. Kräuter hacken. Getrocknete Tomaten hacken. Alle Zutaten dazugeben und je nach Konsistenz etwas Paniermehl hinzugeben.

Pinienkerne hacken und hinzugeben. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Füllung abkühlen lassen.

Zur Fertigstellung:

Pastateig 1,5 mm dick ausrollen und zu Rechtecken von ca. 15 x 20 cm schneiden. Die Teigrechtecke kurz in gesalzenem Wasser al dente kochen und direkt in gesalzenem Eiswasser abschrecken. Auf einem Tuch abtrocknen. Füllung auf die Teigbahnen geben und eng einschlagen. Cannelloni in die gewünschte Länge schneiden und in eine Pfanne geben. Mit Fond auffüllen, ein paar Butterflocken darüber geben und mit Parmesan bestreuen. Das Ganze in der Pfanne erhitzen und im Anschluss servieren.

Für die Ofentomaten:

Cherrytomaten waschen, trockentupfen und in eine Auflaufform mit Olivenöl geben und im Ofen garen.

Für den Parmesan-Chip:

Parmesan reiben, kleine Häufchen auf einem Backpapier verteilen und im Ofen goldbraun ausbacken.

Irina Lützelshwab am 21. Oktober 2024