

Cannelloni mit Kürbis-Füllung

Für 6 Personen

2 Schalotten	1 kleiner Hokkaidokürbis	2 EL Olivenöl
1 EL Butter	Salz	Pfeffer
Zucker	12 Lasagneblätter	12 Scheiben Serrano-Schinken

Tomatensoße:

1 großen Dose Tomaten	1 Zwiebel	Salz
2 Prisen Oregano	250 g Crème-fraîche	100 g geriebener Bergkäse

Schalotten schälen und sechsteln. Kürbis waschen, vierteln, per Löffel entkernen. Die Viertel nochmals dritteln, sodass 12 Spalten entstehen. Ofen auf 180° C Ober-/Unterhitze vorheizen. Olivenöl und Butter in großer Pfanne erhitzen, Schalotten und Kürbis etwa 5 Minuten scharf anbraten. Mit Salz, Pfeffer und Zucker würzen. Auf einen großen Teller geben, leicht auskühlen lassen.

In einem großen Topf reichlich Wasser zum Kochen bringen, salzen, 1 EL Olivenöl zugeben. Lasagneblätter einzeln und langsam ins Wasser gleiten lassen und vorsichtig unterrühren, damit sie nicht verkleben. Frische Lasagneblätter etwa 2 bis 3 Minuten ankochen, trockene Lasagneblätter etwa 8 Minuten. Die Blätter in ein Sieb abgießen, kalt abspülen.

Tomatensoße in eine flache Auflaufform verteilen. Je eine Scheibe Schinken um eine Kürbisspalte wickeln. Dann vorsichtig in ein Nudelblatt zur Cannelloni rollen. Mit der überlappenden Seite nach unten in die Auflaufform legen.

Crème fraîche, Schalotten, Käse über die Cannelloni verteilen. Alles gut bedecken, um harte Nudelstellen zu vermeiden. Etwa 25 bis 30 Minuten backen.

test September 2014