

Canneloni mit Gemüsefüllung

Zutaten für: 4 Portionen

1	groß.	Gemuesezwiebel
2		Moehren
1	klein.	Kohlrabi
2	Essl.	Olivenoel
150	Gramm	Gefrorene Erbsen
3	Essl.	Frische Petersilie
1	Essl.	Frischer Thymian (oder 1/2 Tl. getrockneter)
1	Essl.	Frisches Basilikum (oder 1/2 Tl. getrocknete
5	Essl.	Weisswein
250	Gramm	Canneloni
		Salz
		Pfeffer
100	Gramm	Creme fraiche
150	Gramm	Geriebener Pecorino oder Anderer Kaese
50	Gramm	Butter

Anleitung:

Zwiebeln feinhacken. Moehren schaelen und in sehr feine Stifte schneiden. Den Kohlrabi schaelen und kleinwuerfeln. Das Oel erhitzen und die Zwiebeln darin glasig duensten. Das vorbereitete Gemuese mit den Erbsen, den Kraeutern und dem Wein hinzufuegen und alles 5 Min. duensten, dann etwas abkuehlen lassen. Die Nudeln wenn noetig vorkochen. Den Backofen auf 200GradC vorheizen. Die Gemuesemischung mit dem Salz, dem Pfeffer, der Creme fraiche und 50 Gramm Pecorino vermengen und in die Canneloni fuellen. 1 Auflaufform mit Butter ausstreichen, die Canneloni Hineinschichten, mit dem restlichen Kaese und Butterfloekchen Bestreuen und 20 Min. backen.