

Cannelloni mit Käse Gefüllt

Zutaten für: 1 Rezept

FUELLUNG

375	Gramm	Sahnequark
2		Eier
60	Gramm	Parmesan-Kaese; gerieben
2	Essl.	Petersilie; gehackt
		Basilikum, gerebbelt
		Salz
		Pfeffer
		Paprika; edelsuess
200	Gramm	Cannelloni

SOSSE

2		Zwiebeln
2		Knoblauchzehen
3	Essl.	Speiseoel
500	Gramm	Tomaten; (aus der Dose)
		Salz
		Pfeffer
		Zucker
		Oregano; gerebbelt
100	Gramm	Gouda-Kaese; geraspelt

Anleitung:

Quark mit den Eiern, Parmesan-Kaese und Petersilie verruehren, mit Basilikum, Salz, Pfeffer und Paprika wuerzen in einen Spritzbeutel fuellen, in die Cannelloni spritzen und diese anschliessend nebeneinander in eine gefettete, flache, feuerfeste Form legen. Fuer die Sosse, Zwiebel und Knoblauch schaelen, wuerfeln und im Fett anduensten. Die Tomaten in Wuerfel schneiden und mit der Sosse zu den Zwiebeln und dem Knoblauch in die Pfanne geben, mit Salz, Pfeffer, Zucker und Oregano wuerzen, etwa 5 Min. kochen lassen, ueber die Cannelloni verteilen und mit dem Gouda-Kaese bestreuen. Die Auflaufform in den auf 225 GradC vorgeheizten Ofen geben und etwa 35 Min. garen lassen.