

Schwarzwälder Schinken - Cannelloni

Kategorien: Teigware, Gefüllt, Nudeln, Küche

Zutaten für: 1 Rezept

1	Pack.	(500 g) Cannelloni (Fertigprodukt)
250	Gramm	Schwarzwälder Schinken; fein gewürfelt
2	Pack.	(250 g) Béchamelsoße (Fertigprodukt)
500	Gramm	Quark
5		Eigelb
		Pfeffer, Muskat, Salz
1		Knoblauchzehe
1		Butter
300	ml	Passierte Tomaten (Fertigprodukt)
1	Essl.	Getrockneter Majoran
200	Gramm	Geriebener Hartkäse

Anleitung:

Die Béchamelsoße, Quark und Eigelb gut mit dem Handrührer vermischen, fein gewürfelten Schwarzwälder Schinken hinzufügen, mit Pfeffer, Muskat und wenig Salz würzen und umrühren. Eine Auflaufform mit der Knoblauchzehe ausreiben und buttern. Den Backofen auf 160°C anheizen.

Die Cannelloni aus der Packung nehmen, mit der Farce füllen und nebeneinander in die Auflaufform geben. Die passierten Tomaten mit dem Majoran würzen und über die Cannelloni geben. Butterflocken darauf setzen und mit dem Käse bestreuen. Im Backofen 25-35 Minuten überbacken, bis sich eine goldbraune Kruste gebildet hat.