



LA CASA UOMO MORTO
Sammlung erlesener und erprobter Rezepte

CANNELLONI MIT RICOTTA-NUSS-FÜLLUNG

Angaben gelten für 4 Personen

300 g Ricotta
2 Zehen Knoblauch
1 Bund Petersilie
50 g Walnüsse
50 g Mäandeln
50 g Haselnüsse
1 Eigelb
etwas Muskat
80 g frisch geriebenen Parmesa
20 Cannelloni (ohne Vorkochen)

Alle Nüsse mit dem Knoblauch und der Petersilie fein hacken.

Parmesan und Ricotta zu einer glatten Creme verrühren. Die Nuss-Mischung, das Eigelb, etwas Salz und eine Prise Muskat unterrühren.

Für die Béchamelsauce die Butter in einem Topf schmelzen. Das Mehl darin kurz anschwitzen lassen. Die Milch unter Rühren langsam dazu gießen, aufkochen lassen. Mit Salz und Muskat abschmecken.

Backofen auf 220° C vorheizen. Auflaufform mit Butter ausstreichen. Cannelloni mit der Käse-Nuss-Masse füllen. Boden der Auflaufform mit einer Schicht Sauce bedecken, die Cannelloni darauf verteilen und mit der restlichen Sauce übergießen. Mit dem Parmesan bestreuen und für 25 Minuten im Backofen überbacken.