

Cannelloni mit Kürbisfüllung

Zutaten für die Cannelloni (für 4 Personen):

- 500 g Hokkaido-Kürbis
- 12 Cannelloni
- 1 Kartoffel
- 1 Chilischote
- 1 Bio-Orange
- 1 Bio-Zitrone
- 1 Knoblauchzehe
- 1 Tasse Wasser
- Olivenöl
- Salz
- Zucker

Kürbis säubern, halbieren und entkernen. Kürbisfleisch mit Schale in grobe Würfel schneiden. Kartoffel schälen und würfeln. ie Zitrusfrüchte gut abwaschen und die Schale abreiben. Den Saft aus der Orange pressen. Chilischote und Knoblauch fein hacken, Olivenöl in einer Pfanne erhitzen und die Kürbisstücke farblos anschwitzen. Die vorbereiteten Zutaten hinzufügen und etwas Wasser angießen. Mit Kräutern der Provence, Salz und etwas Zucker würzen und etwa 10-15 Minuten schmoren lassen. Die Masse anschließend in einen Behälter füllen und nicht zu fein pürieren.

Die Masse etwas abkühlen lassen, dann in einen Spritzbeutel füllen und die Cannelloni damit füllen. Ofen auf 180 Grad vorheizen. Eine Auflaufform mit Olivenöl benetzen und die gefüllten Cannelloni hineinlegen.

Zutaten für die Soße:

- 200 ml Milch
- 200 ml Sahne
- 100 ml Weißwein
- 2 EL geriebener Parmesankäse
- alternativ: Bergkäse
- 1 EL Butter
- Muskat
- Salz
- Zucker
- Olivenöl
- 2 EL (zum Überbacken) Käse

Milch, Sahne und Weißwein in einen Topf geben und etwas einkochen lassen. Butter und Käse darin verrühren. Soße mit Salz und Muskatnuss abschmecken, dann über und um die Cannelloni gießen. Die Pasta sollte bis etwa zur Hälfte bedeckt sein. Cannelloni mit etwas Käse bestreuen und mit Olivenöl beträufeln. 40 Minuten im Ofen garen.

Zutaten für die marinierten Tomaten und Fertigstellung:

- 4 Tomaten
- 1 Zweig Rosmarin
- 1 Knoblauchzehe
- Olivenöl
- Salz
- Zucker

Tomaten entkernen und würfeln, Rosmarin und Knoblauch fein hacken. Alles miteinander vermengen und mit Salz, Zucker und

Olivenöl würzen. Mindestens ½ Stunde marinieren.

Die Cannelloni mit der Soße und den marinierten Tomaten servieren.

Sendung/Quelle: DAS!

Sendetermin: 24.09.2021

Koch/Köchin: Rainer Sass

Weitere Rezepte und Tipps auf: www.ndr.de/kochen