

Cannelloni mit Basilikum-Frischkäsefüllung

- **Küche:**Italienisch
- **Schwierigkeitsgrad:**Leicht
- **Portionen:** 4
- **Vorbereitungszeit:** 20m
- **Zubereitungszeit:** 25m
- **Fertig in** 45m

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '45', 'cook_time' : '25m', 'prep_time' : '20m', 'servings' : '4', 'yield' : '' });
```

Einfach und schnell, herzhaft für jeden Tag und die ganze Familie

Zutaten

- 16 Cannelloni-Rollen aus dem supermarkt
- 4 Scheiben Parma oder Kochschinken
- 300 g Frischkäse
- 80 g frisch geriebener Parmesan vom Stück
- 100 g Ciabatta Brot ohne Rinde
- 1 Knoblauchzehe
- 1 fein gewürfelte Zwiibel
- 50 g Pinienkerne
- 1 Bund Basilikum
- 2 Eier
- Salz, Pfeffer
- 30 g Butter
- 1 El Mehl
- 50 ml Weißwein
- 150 ml Gemüsebrühe
- 75 ml Sahne
- 75 ml Milch

Zubereitungsart

Schritt1

Die Parmesan Soße:

Schritt2

Die Butter mit der Zwiebel glasig angehen lassen, das Mehl dazu geben, etwas schwitzen lassen.

Schritt3

Mit dem Wein, Wein, der Brühe, Milch und Sahne aufgießen, glatt rühren und 6 - 8 min. leise köcheln lassen.

Schritt4

Die Hälfte des Parmesans unterrühren, mit Salz, Pfeffer und einem Strich Muskat würzen.

Schritt5

Die Cannelloni:

Schritt6

Das Ciabatta Brot grob zerschneiden, den Knoblauch schälen und mit Pinienkernen und Basilikum in der Küchenmaschine fein mahlen.

Schritt7

Mit den Eiern und Frischkäse verkneten, mit Salz und Pfeffer würzen. Die Masse in einen Spritzbeutel geben; in die Cannelloni füllen.

Schritt8

Die Cannelloni mit dem Schinken umwickeln und in eine gefettete Auflaufform legen.

Schritt9

Mit der Parmesansoße übergießen, den übrigen Parmesan darüber streuen.

Schritt10

In den auf 200° C vorgeheizten Backofen ,auf der zweiten Schiene für etwa 25 Minuten geben, goldbraun backen. (Umluft nicht empfehlenswert)

Schritt11

Anrichtevorschlag:

Schritt12

Die Caneloni in der Auflaufform zu Tisch geben; gern ergänze ich Alles mit einem frischen Saisonsalat.

Rezeptart: Nudelrezepte **Tags:** für die ganze familie, preiswert

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/cannelloni-mit-basilikum-frischkaesefuellung/>