

Knusprig gefüllte Cannelloni mit Tomatensauce



- **Küche:**Italienisch
- **Schwierigkeitsgrad:**Leicht
- **Portionen:** 4
- **Vorbereitungszeit:** 15m
- **Zubereitungszeit:** 15m
- **Fertig in** 30m

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '30', 'cook_time' : '15m', 'prep_time' : '15m', 'servings' : '4', 'yield' : '' });
```

Cannelloni mit Canneloni - Hüllen zubereiten? Ja, das geht auch, aber ebenso gut wie mit Lasagne Teigblättern, selber gemacht oder aus dem Supermarkt.

Für meine fleischlos gefüllten Cannelloni verwende ich die schönen italienische Pizzatomen, die geschmackvoller sind als deutsche oder holländische Tomaten.

Mit herzhaftem Edamer Käse, sowie Oregano und Basilikumblätter gefüllt.

In Semmelbröseln gewendet werden sie in heißem Pflanzenöl appetitlich braun frittieren.

Ganz herkömmlich, mit einer schnellen Tomaten Sauce zu Tisch gegeben.

Vegetarisch, abwechslungsreiche Pasta Küche für jeden Tag, unspektakulär lecker, in 30 Minuten gemacht.

Zutaten

- 2 mittelgroße Zwiebeln, gewürfelt
- 1-2 Knoblauchzehen, klein gewürfelt nach eigenem Geschmack
- 850 g italienische Pizzatomaten (2 Dosen)
- 4 El Olivenöl
- 2 El frischer Oregano, gehackt
- 16 Lasagne Blätter aus dem Supermarkt
- 16 Scheiben Edamer Käse
- 1 Bündchen frischer Basilikum, zu Blättern gezupft
- 4 El Mehl
- 2 ganze Eier mit 2 El Milch verklappert
- 10 El Semmelbrösel
- Salz, Pfeffer aus der Mühle, 1 Prise Zucker
- Pflanzenöl zum heraus backen

Zubereitungsart

Schritt1

Die Zwiebelwürfel mit dem Knoblauch in Olivenöl glasig anschwitzen, die Tomaten aufgießen mit 6-7 min. sämig einkochen.

Schritt2

Mit Oregano, Salz, Pfeffer, Oregano und einer Prise Zucker würzen.

Schritt3

In der Zwischenzeit die Lasagne Blätter in reichlich Salzwasser blanchieren, abgießen, kalt abspülen und auf ein feuchtes Küchentuch auslegen.

Schritt4

Jedes Blatt mit einer Scheibe Käse und Basilikumblättern belegen, aufrollen. In Mehl wenden, etwas abklopfen und durch die Eier ziehen, in Semmelbröseln panieren.

Schritt5

Schwimmend in heißem Pflanzenöl appetitlich braun frittieren und auf Küchenkrepp ablaufen lassen.

Schritt6

Auf der Tomaten Sauce anrichten und mit Basilikum Blättchen garnieren.

Rezeptart: Kleine Gerichte **Tags:** pasta

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/knusprig-gefüllte-cannelloni-mit-tomatensauce/>