

# Cannelloni mit Gemüsefüllung von André Marty

Mengen für 25 Personen

2.25 kg Rüebli	gerüstet und in kleine Stücke geschnitten
1.63 kg Broccoli	gerüstet und in kleine Stücke geschnitten
500 g Sellerie	gerüstet und in kleine Stücke geschnitten
125 g Zwiebel	in kleine Stück geschnitten und mit Butter gedämpft
6.25 TL Salz	
12.5 g Pfeffer	
12.5 g Paprika	
1.0 kg Tomatenpuree	
37.5 g Basilikum	
1.25 Liter Halbrahm	
500 g Reibkäse	
2.5 g Muskatnuss	
2.5 TL Salz	
2.5 g Pfeffer	

Füllung: Rüebli, Broccoli oder Romanesco, Sellerie und Bundzwiebeln in der Butter andämpfen. Salz, Pfeffer, Paprika, Kräuter und Tomatenpüree mitdämpfen. Mit Pelati und Saft ablöschen. Zugedeckt bei kleiner Hitze 30 Minuten köcheln. Leicht auskühlen lassen. Kräuterzweige entfernen, Basilikum dazugeben, pürieren.

Cannelloni in reichlich Salzwasser 4 Minuten vorkochen. Sorgfältig herausheben, abtropfen lassen.

Füllung in den Spritzsack geben, in die Cannelloni spritzen. Cannelloni dicht nebeneinander in die ausgebutterte Form legen.

Halbrahm, Salz, Pfeffer und Muskatnuss mit Reibkäse verrühren und über die Cannelloni giessen.

Backen: Backofen Mitte bei 200Grad für 20min