

Cannelloni mit Kräuter-Ricotta-Füllung von André Marty

Mengen für 10 Personen

1.75 kg Ricotta
400 g Reibkäse
50 g Paniermehl
7.0 Stück Knoblauchzehen
30 g Peterli
30 g Schnittlauch
30 g Thymian
2.5 TL Salz
4.0 g Pfeffer
1.0 Liter Bouillon (flüssig)
1.0 Liter Halbrahm
15 Stück Eier

Ricotta, Reibkäse, Paniermehl, Knoblauch, Peterli, Schnittlauch, Thymian, Salz, Pfeffer verrühren, in einen Spritzbeutel füllen.

Danach die Cannelloni füllen und nebeneinander in die ausgebutterte Form legen.

Die Gemüsebouillon, Halbrahm, die Eier, evt. noch vorhandene Kräuter zusammen verrühren und in die Form geben.

Backen: Offenmitte bei 200Grad 35-45min