

Cannelloni mit Kräuter-Ricotta-Füllung von André Marty

Mengen für 25 Personen

4.375 kg Ricotta
1.0 kg Reibkäse
125 g Paniermehl
17.5 Stück Knoblauchzehen
75 g Peterli
75 g Schnittlauch
75 g Thymian
6.25 TL Salz
10 g Pfeffer
2.5 Liter Bouillon (flüssig)
2.5 Liter Halbrahm
37.5 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