

Food Buddy's

Hauptspeise: "Cannelloni Tricolore"

Eigenkreation Food-Buddy's



CANNELLONI TRICOLORE

Zutaten

12 Stk.	BARILLA CANNELLONI
4	MITTELGROSSE GRÜNE TOMATEN
240 g	RICOTTA
160 g	SALAMI, PECORINO, SPINAT, THUNFISCH IN OLIVENÖL
100 g	GETROCKNETE EINGELEGT TOMATEN, PARMESAN
40g	HASELNÜSSE
30 g	MEHL, BUTTER
20 g	PINIENKERNE
3	EIER
3 dl	GEMÜSEBOUILLON, MILCH
2 dl	OLIVENÖL
1	KNOBLAUCHZEHE, ZITRONE, TOMATE
1	BASILIKUMZWEIG, ZUCCHETTI, THYMIANZWEIG
	KRÄUTER-MEERSALZ, CHILIPULVER, BALSAMICOESSIG, GERÖSTETES WEISSBROT

Rezept

- Füllung 1:** Knoblauch fein hacken und Haselnüsse feinstampfen, Haselnüsse leicht anrösten und Knoblauch beigegeben
- Zutaten mit Ricotta, Eiweiss, Olivenöl und Zitronensaft mischen sowie mit Pfeffer, Salz und Chilipulver würzen
- Füllung 2:** Salami, Tomaten und Pecorino klein schneiden, mit Eigelb und ein wenig geröstetem Weissbrot mischen, Masse mit Pfeffer und wenig Salz würzen
- Füllung 3:** Spinat blanchieren und fein hacken, Pinienkernen geröstet, Basilikum fein geschnitten mit Olivenöl, Parmesan und geröstetem Weissbrot mischen und mit Zitronensaft, Salz und Pfeffer würzen und kneten
- Die drei Füllungen in Dressiersäcke abfüllen und jeweils 4 Cannelloni füllen, Gratinform mit Olivenöl bestreichen und Cannelloni hineinlegen
- Béchamel-Sauce:** Butter und Mehl anrösten und eine Hälfte davon mit dem Gemüsebouillon mischen und kurz aufkochen bis es bindet
- Béchamel-Sauce über Cannelloni giessen, mit Alufolie abdecken und 10 Min. backen
- Folie entfernen, mit Käse bestreuen und Cannelloni fertig backen
- Zweiter Teil der angerösteten Butter-Milch Mischung mit etwas Milch mischen und unter gutem Rühren erhitzen, mit Chili und Salz würzen
- Deckel der grünen Tomaten entfernen und aushöhlen
- Zucchetti und getrocknete Tomate fein schneiden, Zucchetti leicht blanchieren, mit Thunfisch, Zitronensaft, Balsamicoessig, getrocknete Tomaten, Olivenöl und Thymian mischen und mit Kräuter-Meersalz würzen, ausgehölte Tomaten damit füllen
- Mit der Béchamel-Sauce einen Saucenspiegel auf den Teller machen, Cannelloni darauf anrichten und grüne Tomate daneben legen

• Kochen mit Baschi & Büssi..GEILO war`s!!!

Hier ist unser Rezept aus der TV Kochshow [Bravissimo-Kochduell um die goldene Gabel](#).
Thema " al Forno"

Cannelloni Tricolore

Viel Spass beim Nachkochen :-)

Eure Food-Buddy's