

CANNELLONI MIT BROCCOLI UND FRISCHKÄSE

Zutaten

2-3 Personen - 45 Minuten

- 1 kleinere Staude Broccoli, ca. 350g
- [Salz](#)
- 100g Doppelrahmfrischkäse
- 2 EL Milch
- Schwarzer [Pfeffer](#) aus der Mühle
- 1 grosse Prise frisch geriebene [Muskatnuss](#)
- 1 Rolle Pastateig, ca. 16x56cm
- 1 kleine Flasche passierte Tomaten, ca. 360g
- 1 gestrichener TL [Gemüsebouillonpulver](#)
- 1/2 TL [Paprika Edelsüss](#)
- 30g geriebener Sbrinz AOP
- etwas Olivenöl zum beträufeln

Vom Broccoli den Strunk entfernen (eventuell für eine Gemüsesuppe verwenden) und das Gemüse in Röschen teilen. Im Dampf oder in wenig Salzwasser nur gerade bissfest garen. Den Broccoli abtropfen lassen und nicht zu fein hacken. Den Backofen auf 180 Grad Umluft vorheizen. In einer Schüssel den Frischkäse mit der Milch verrühren. Den Broccoli untermischen und die Masse mit Salz, Pfeffer und Muskat würzen. Den Pastateig einrollen und in 4 Stücke schneiden. Auf jedes Teigblatt 1/4 der Broccolifüllung geben und zu Cannelloni aufrollen. Eine Gratinform, in der die Rollen nebeneinander Platz haben, ausbuttern. Die Cannelloni hineinlegen. Die passierte Tomaten in eine Pfanne geben, die Flasche mit 3/4 dl Wasser füllen, kurz schwenken, dann zu den Tomaten giessen. Gemüsebouillon, Paprika, Salz und Pfeffer beifügen, aufkochen und wenn nötig nachwürzen. Sofort über die Cannelloni verteilen, mit dem Käse bestreuen und alles mit etwas Olivenöl beträufeln. Die Cannelloni im heissen Ofen in der Mitte 20-25 Minuten golden backen. Sofort servieren.

