

Kürbis-Ricotta-Cannelloni

mit Salbeibéchamel

— Bio Kochbox KW 36



Kürbis-Ricotta-Cannelloni

mit Salbeibéchamel



MENGENHINWEIS:

- Für 1 Portion die Mengen halbieren
- Für 4 Portionen die Mengen verdoppeln

Zutaten 2 Portionen:

8 Cannelloni
350 g Hokkaido-Kürbis
250 g Ricotta
60 g Gouda oder anderer Reibekäse
1 kleine Handvoll Salbei
1 kleine Handvoll Petersilie
1 Zwiebel

Eigener Vorrat:

25 g Butter
25 g Mehl
1 Knoblauchzehe
Salz, Pfeffer
Muskatnuss
1 EL Olivenöl
250 ml Milch

Zubereitung:

Der Kürbis wird gründlich gewaschen und trockengetupft, anschließend halbiert und von Kernen und faserigem Inneren befreit. Das benötigte Kürbisfleisch wird samt Schale in kleine Würfel geschnitten. Zwiebel und Knoblauch werden geschält und fein gehackt. Petersilie und Salbei werden getrennt voneinander gewaschen und trocken geschüttelt. Die Petersilie wird fein geschnitten und die Salbeiblätter werden von den Stielen gezupft und in feine Streifen geschnitten. Das Olivenöl wird in einer Pfanne erhitzt und die Kürbiswürfel werden darin einige Minuten angebraten. Zwiebel und Knoblauch werden hinzugegeben und mitgegart. Einige Esslöffel Wasser werden angegossen und der Kürbis wird zugedeckt weich geschmort. Anschließend wird er grob zerdrückt, vollständig abkühlen gelassen und mit Ricotta und Petersilie vermischt. Die Masse wird mit Salz, Pfeffer und Muskat kräftig abgeschmeckt und mithilfe eines Spritzbeutels oder eines kleinen Löffels in die Cannelloni gefüllt. Für die Béchamelsauce wird die Butter in einem Topf geschmolzen und das Mehl darin unter Rühren angeschwitzt. Die Milch wird nach und nach mit einem Schneebesen eingerührt und die Sauce wird einige Minuten sanft gekocht, bis sie cremig eingedickt ist. Der Salbei wird untergerührt und die Sauce mit Salz, Pfeffer und Muskat abgeschmeckt. Etwas Béchamel wird in einer Auflaufform verteilt, die gefüllten Cannelloni werden daraufgelegt und vollständig mit der übrigen Sauce bedeckt. Der geriebene Käse wird darübergestreut und die Cannelloni werden bei 190 °C Ober-/Unterhitze etwa 30–35 Minuten gebacken, bis die Pasta weich und die Oberfläche goldbraun ist.