



Kürbis-Cannelloni

Zutaten (12 Cannelloni)

600 g Kürbis, ohne Kerne gewogen
(Hokkaido oder Butternut)
vom Bauernhof Lindenholz
2 Zweige Rosmarin

½ EL Maizena
2 dl Rahm
½ dl Weisswein

3 getrocknete Oel-Tomaten
2 EL Sbrinz gerieben
Salz und Pfeffer

150 g Ricotta
Salz und Pfeffer

2 Rollen Pastateig

Zubereitung ⌚ ca. 30 Min. & 50 Min. Backzeit

Kürbis samt Schale in ca. 2 cm grosse Würfel schneiden. In einer Schüssel mit etwas Rapsöl und Rosmarinnadeln mischen, dann auf ein mit Backpapier belegtes Blech verteilen. Im auf 180 Grad vorgeheizten Ofen ca. 20 Minuten backen.

Maizena mit Rahm und Wein in einem hohen Becher anrühren.

Tomaten grob schneiden und mit Sbrinz zum Rahm geben. Pürieren, mit Salz und Pfeffer würzen und zur Seite stellen.

Kürbis grob hacken, in eine Schüssel geben und etwas auskühlen lassen. Nach Belieben einige Rosmarinnadeln fein hacken und dazu geben.

Ricotta zur Kürbismasse geben und gut mischen. Mit Salz und Pfeffer kräftig würzen.

Teig auf der Arbeitsfläche auslegen, dann je quer sechs gleichgrosse Stücke schneiden.

Füllung auf die untere Hälfte der Teigstücke geben, satt einrollen und in eine eingefettete Gratinform legen.

Rahmgemisch über die Cannelloni verteilen, dann im auf 200 Grad vorgeheizten Ofen ca. 30 Minuten gratinieren.

👉 Es können auch andere Kürbissorten verwendet werden, diese vor der Zubereitung aber schälen.

Bauernhof Lindenholz
Familie Leuenberger
4935 Leimiswil
062 965 16 89
matthiasleuenberger@sunrise.ch