



Alle GEFRO-Produkte, die Sie zum Nachkochen benötigen, können Sie bequem im Shop bestellen.

GEFRO GmbH & Co. KG
87697 Memmingen / Allgäu

Telefon 08331 / 95 95 0
Telefax 08331 / 95 95 17

E-Mail: info@gefro.de

Einkaufszettel

Gratinierte Cannelloni mit Bolognese und Ricotta gefüllt

- 40 g GEFRO Sauce Bolognese
- 3 EL GEFRO Bio Olivenöl Nativ Extra
- 12 Lasagne-Teigblätter
- 2 Schalotten
- 2 Knoblauchzehen
- 400 g Ricotta
- 2 Eigelb
- 2 EL Petersilie, fein gehackt
- 2 EL Schnittlauchröllchen, fein geschnitten
- 6 klein gezupfte Basilikumblätter
- 100 g Parmesan, frisch gerieben
- Salz
- GEFRO Gewürz-Pfeffer
- 1 TL Zitronensaft, frisch gepresst
- 1 TL abgeriebene Zitronenschale
- 100 g Mozzarella, frisch gerieben

Weitere tolle Rezepte finden Sie unter www.gefro.de

Gratinierte Cannelloni mit Bolognese und Ricotta gefüllt

Rezept für 4 Personen
Zubereitung ca. 45 Minuten

Nährwerte pro Portion:

42 g Fett	25,5 g Kohlenhydrate	30,2 g Eiweiß	2,9 g Ballaststoffe	609 kcal
Brennwert				

Gratinierte Cannelloni mit Bolognese und Ricotta gefüllt

1. Teigblätter vorbereiten:

Den Ofen auf 180 °C vorheizen.

12 Lasagne-Teigblätter in reichlich kochendem Salzwasser bissfest garen, abgießen und gut abtropfen lassen.

Die Teigblätter auf einer leicht geölten Arbeitsfläche ausbreiten und abkühlen lassen.

2. Bolognesesoße zubereiten:

40 g **GEFRO Sauce Bolognese** in 200 ml kaltes Wasser einrühren und aufkochen.

2 Minuten köcheln lassen.

3. Kräuter-Ricotta anrühren:

Je 2 Schalotten und Knoblauchzehen schälen.

Schalotten fein würfeln, Knoblauch hacken.

In einer Pfanne 1 EL **GEFRO Bio Olivenöl Nativ Extra** erhitzen und beides glasig andünsten.

In eine große Schüssel umfüllen.

400 g Ricotta und 2 Eigelb zugeben und gründlich verrühren.

Je 2 EL Petersilie und Schnittlauchröllchen, 6 klein gezupfte Basilikumblätter sowie 100 g geriebenen Parmesan untermischen.

Mit Salz, **GEFRO Gewürz-Pfeffer**, 1 TL Zitronensaft und 1 TL abgeriebener Zitronenschale würzen.

4. Cannelloni rollen:

Die Lasagneblätter mit dem Kräuter-Ricotta bestreichen und die Bolognesesoße darauf verteilen.

Anschließend jedes Blatt vorsichtig zu Cannelloni aufrollen.

5. Überbacken:

Eine Auflaufform mit 2 EL **GEFRO Bio Olivenöl Nativ Extra** auspinseln.

Die Cannelloni hineinsetzen, mit 100 g frisch geriebenem Mozzarella bestreuen und ca. 20 Minuten goldgelb überbacken.

Tipps & Varianten:

Tip: Wenn du die Cannelloni ganz gleichmäßig rollen möchtest, gib die Ricottamasse mit einem Spritzbeutel auf die Teigblätter – das erleichtert das Formen und sorgt für eine gleichmäßige Füllhöhe.

▮ **Variante:** Für mehr Tomatenaroma kannst du die Cannelloni vor dem Überbacken mit etwas zusätzlicher Bolognesesoße oder einer dünnen Schicht passierter Tomaten übergießen