

Kochen

Martin Gehrlein

Dienstag, 24.09.2024

Kürbis-Cannelloni mit Frischkäse und Paprika

Für 4 Personen

Zutaten

1 Pck. Nudelteig (ca. 250 g, 6 Blätter, a. d. Kühlregal; oder Maultaschenteig)
 1 Bund Lauchzwiebeln
 1 Knoblauchzehe
 1 Spitzpaprika, rot (ca. 150 g)
 500 g Hokkaido-Kürbis
 2 Pck. Doppelrahmfrischkäse (à ca. 175 g)
 etwas Muskatnuss, frisch gerieben
 etwas Cayennepfeffer
 etwas Salz
 300 ml Gemüsebrühe, heiß
 50 g Parmesan, frisch gerieben

Außerdem

ofenfeste Form (ca. 36 x 20 cm)
 oder 4 kleine Förmchen
 etwas Butter für die Form

Zubereitung

1. **Den Nudelteig** 30 Minuten vor der Zubereitung aus dem Kühlschrank nehmen.
2. Für die Füllung Lauchzwiebeln putzen, abbrausen und trocknen. Lauchzwiebeln in 1 cm breite Ringe schneiden. Knoblauch abziehen und fein hacken oder durchpressen. Paprika putzen, abbrausen, trocknen, halbieren und entkernen. Paprikahälften in ca. 0,5 cm kleine Würfel schneiden.
3. Kürbis abbrausen, trocknen und das weiche Innere und die Kerne mit einem Esslöffel herauskratzen. Fruchtfleisch in Spalten schneiden und grob raspeln.
4. In einer Schüssel 200 g Frischkäse glatrühren und mit je etwas Muskatnuss, Cayennepfeffer und Salz kräftig würzen. Knoblauch, Frühlingszwiebeln, Paprika und Kürbis unterheben.
5. **Für die Cannelloni** Teigplatten auf der Arbeitsfläche quer halbieren und je nach Auflaufgröße in Rechtecke oder Quadrate schneiden.
6. Auf die Teigstücke jeweils 2-3 EL Füllung auf die Teigstücke geben und von einer Längsseite zur anderen aufrollen. Mit der überlappenden Seite nach unten in die Form legen.
7. Restlichen Frischkäse (150 g) in einen Rührbecher geben und nach und nach die Brühe mit einem Schneebesen unterrühren. Mischung über die Cannelloni verteilen. Parmesan darüberstreuen.
8. Cannelloni in der Form im heißen Ofen, bei 180 Grad Ober- und Unterhitze (Umluft 160 Grad) auf dem Rost in der Ofenmitte 20 Minuten goldgelb backen.
9. Cannelloni vor dem Servieren 5 Minuten im ausgeschalteten Ofen ruhen lassen. Herausnehmen, anrichten und servieren. Dazu passt Salat.

Tipp: Wer keinen frischen Nudelteig bekommt, nimmt getrocknete Cannelloni (ohne Vorkochen). Die Garzeit verlängert sich dadurch um ca. 10-15 Minuten, eventuell etwas mehr Brühe, ca. 400 ml, verwenden.

Wer möchte kann natürlich auch einen Nudelteig selber machen:

Dafür 500 g Mehl und 1 Prise Salz in einer Schüssel mischen. 4 Eier, 1 EL Öl und etwas Wasser (ca. 2-3 EL) zusammen verrühren. Dann zum Mehl geben. Alles zu einem feuchten Teig zusammenfügen. Circa zehn Minuten kneten, bis der Teig geschmeidig ist. Eine Stunde mit einem feuchten Tuch zugedeckt bei Raumtemperatur stehen lassen.

Mit einem Nudelholz oder einer Nudelmaschine zu einem dünnen Nudelteig ausrollen und dabei mit Mehl oder Grieß bestäuben.