

Kürbis Cannelloni

Rezept für 8 Personen

Zutaten:

600 g Kürbisfleisch (Muskat- oder Hokkaido)
1-1/2 Zwiebeln
4 Knoblauchzehen
225 ml Gemüsebrühe
1-1/2 Pack Cannelloni
375 ml Milch
113 g geriebener Parmesan
1-1/2 EL Petersilie gehackt
Olivenöl
Piment
Pfefferkörner
Muskatnuss
Salz
Pfeffer

Zubereitung:

Die Zwiebeln und den Knoblauch fein hacken und in Olivenöl glasig dünsten. Den Kürbis in kleine Würfel schneiden, zugeben und kurz anbraten. Die Gemüsebrühe angiessen und das ganze ca. 15 Minuten schmoren. Anschliessend grob pürieren und mit Salz und den Gewürzen abschmecken

Die Cannelloni mit der Kürbismischung füllen und in eine Auflaufform schichten. Die Milch kurz aufkochen, den Käse einrühren und schmelzen lassen. Mit Pfeffer, Salz und geriebener Muskat abschmecken, die Petersilie einrühren und über die Cannelloni giessen. Bei 200°C im Ofen ca. 20 Minuten backen.