

## CANNELLONI MIT ARTISCHOCKEN UND PISTAZIE



**Chef:** Monica Copetti

### Zubereitung

Für 6 Personen

In einem Topf die Butter schmelzen und das Mehl einarbeiten. Fügen Sie nach und nach die Milch und schließlich das Pistazienpesto hinzu und mischen Sie die Zutaten sorgfältig. Die Mischung ins Feuer stellen und zum Kochen bringen, um ein leichtes Bechamel zu erhalten. In einer Schüssel den Ricotta mit dem Eigelb und der Artischockenherzsauce mischen. Mit Pfeffer und Salz würzen und die Cannelloni mit der erhaltenen Füllung füllen. Eine Auflaufform einfetten, die Cannelloni hineinlegen und die Pistazien-Bechamel darüber verteilen. Verfeinern mit geriebenem Parmesan. Im Ofen bei 170 Grad etwa zwanzig Minuten backen. Mit sonnengetrockneten Tomaten garnieren, die in Julienne-Streifen geschnitten sind.

### Menù-Zutaten

100 g Pesto ai pistacchi (Pistazienpesto) - BX7  
20 g Tutto Sole - UA1  
250 g Gransalsa di cuori di carciofo (Gransalsa mit Artischockenherzen) - C1107

### Zutaten

500g Ricotta  
6 Eier  
50g Mehl  
1 Liter Milch  
100g Butter  
100g geriebener Parmesan  
n.B. Salz und Pfeffer  
12 Cannelloni