

CANNELLONI MIT EI, RICOTTA UND SHAKSHUKA



Menù-Zutaten

10 g Ècremaiformaggi (Käsecreme) - EFQX
120 g Salsa Shakshuka (Shakshuka-Sauce) - K03

Zutaten

n.B. Salz
n.B. Pfeffer
15g Gelbe und Rote Paprika in Streifen geschnitten
40g Ricotta
5g Petersilie fein geschnitten
5g Schnittlauch fein geschnitten
10g Obers
2 Stück Eier

Chef: Maurizio Ferrari

Glutenfrei

Zubereitung

Für 1 Person.

Bereiten Sie die Cannelloni zu: In einer Schüssel die Eier, Salz, Pfeffer, Obers, Schnittlauch und Petersilie schlagen. In eine kleine rechteckige Pfanne legen Sie das Backpapier und gießen die geschlagenen Eier ein. Wir backen im Ofen bei 180°C für ca 6-8 Minuten, bis die Pasta gekocht und fest ist. Bereiten Sie in der Zwischenzeit die Füllung vor, indem Sie 100g Shakshuka- Sauce mit Ricotta mischen. Wir nehmen die Pfanne aus dem Ofen und schneiden die Pasta in zwei gleiche Rechtecke und rollen sie mit der Masse im Zentrum um Cannelloni zu erhalten. Legen Sie die Cannelloni in eine Pfanne, geben sie die Restliche Shakshuka über die Cannelloni und backen Sie sie für 8-10 Minuten bei 180°C. Wir nehmen die Pfanne aus dem Ofen und stellen sie auf eine Servierplatte. Im Anschluss garnieren Sie die Cannelloni mit den in streifen geschnittenen Paprika und der Ècremaiformaggi.

Verarbeitung ohne Gluten