# 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

**© Menù srl - Dal 1932 Produttori Specialità Alimentari**
Geschäftssitz/Produktion: Via Statale 12 n.102 - 41036 Medolla (MO) | Verwaltung: Via Concordia n.25 - 41032 Cavezzo (MO)