

Cannelloni mit Ricotta-Wurst-Füllung



Zubereitung

Für 6 Personen als Vorspeise

Salsiccia heissen in Italien die kleinen rohen Schweinswürste, die unseren Schweinsbratwürsten ähnlich, aber in der Regel würziger und fetthaltiger sind. Sie werden nicht nur grilliert oder kräftig gebraten, sondern sind oft auch Bestandteil von Pastafüllungen oder -sauce. Bei Grossverteilern und Metzgern ist oft die Tessiner Variante der Salsiccia erhältlich.

1 Für die Sauce Zwiebel und Knoblauchzehe schälen und fein hacken.

2 In einer Pfanne das Olivenöl erhitzen und Zwiebel sowie Knoblauch darin glasig dünsten. Das Tomatenpüree beifügen und kurz mitrösten. Dann die Bouillon und die Tomaten dazugeben und die Sauce halb gedeckt etwa 10 Minuten kochen lassen. Zuletzt mit dem Stabmixer fein pürieren und mit Salz und Pfeffer würzen.

3 Inzwischen für die Füllung in einer Bratpfanne das Olivenöl erhitzen. Die Schweinsbratwürste rundum mit einer Gabel einstechen und im heissen Öl rundum insgesamt 7–8 Minuten braten. Dann die Würste ohne das ausgetretene Fett auf einem Teller abkühlen lassen.

4 Die Petersilie fein hacken. In einer Schüssel mit dem Ei verquirlen. Ricotta und Parmesan beifügen und alles gut mischen. Zuletzt von den abgekühlten Würsten die Haut abziehen, das Fleisch fein hacken und zur Ricottamasse geben. Mit Salz und Pfeffer würzen.

Sauce

1 Zwiebel, mittelgross
2 Knoblauchzehen
2 Esslöffel Olivenöl
2 Esslöffel Tomatenpüree
3 dl Gemüsebouillon
400 g Pelatitomaten, gehackt
Salz
schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Füllung

2 Esslöffel Olivenöl
2 Schweinsbratwürste, je ca. 120 g, siehe Einleitungstext
1 Bund Petersilie, glattblättrig
1 Ei
500 g Ricotta
50 g Parmesan, gerieben
Salz
schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Zum Fertigstellen

1 Päckli Pastateig, (2 Rollen)
50 g Parmesan, gerieben
30 g Butter

5 Jeweils 1 Teigblatt entrollen und dieses in 6 gleichmässig grosse Stücke schneiden. Etwas Füllung auf den unteren Teil eines Teigblattes geben. Das obere Ende mit etwas Wasser befeuchten, dann das Blatt aufrollen. Die Cannelloni nebeneinander in eine gut ausgebutterte Gratinform legen.

6 Den Backofen auf 200 Grad (Umluft 180 Grad) vorheizen.

7 Kurz vor dem Überbacken der Cannelloni die Tomatensauce nochmals aufkochen. Über die Cannelloni verteilen. Mit dem Parmesan bestreuen und grosszügig mit Butterflocken belegen.

8 Die Cannelloni im 200 Grad heissen Ofen (Umluft 180 Grad) auf der zweituntersten Rille 20–25 Minuten überbacken.

Sofort sehr heiss servieren.