

Mangold-Cannelloni-Auflauf

Dauer: 60min., aktive Arbeitszeit: 25min.

vegetarisch



Zutaten - 4 Portionen:

12 Cannelloni

400 g Mangold

1 Zwiebel

2 Knoblauchzehen

2 EL Butter

200 g Crème fraîche

Pfeffer

Salz

Muskat

120 g Emmentaler, gerieben

Zubereitung:

Die Cannelloni in reichlich kochendem Salzwasser noch bissfest garen, abgiessen und abtropfen lassen.

In der Zwischenzeit den Mangold waschen, putzen und in dünne Streifen schneiden. Die Zwiebel und den Knoblauch schälen und fein würfeln. Die Butter in einer Pfanne erhitzen, Zwiebel und Knoblauch darin glasig andünsten. Den Mangold hinzufügen und unter Rühren zusammenfallen lassen. Die Crème fraîche einrühren, mit Pfeffer, Salz und Muskat abschmecken. Ca. 5 Minuten bei niedriger Temperatur köcheln und danach abkühlen lassen. Den Backofen auf 200°C Umluft vorheizen. Die Cannelloni-Rollen vorsichtig mit dem Pfanneninhalte füllen und in Portions-Auflaufformen verteilen. Den Käse darüberstreuen und im vorgeheizten Backofen 15-20 Minuten gratinieren.

Wir wünschen gutes Gelingen!