Nah&Frisch

Nah&Frisch Professional

Cannelloni mit Thunfisch

Hauptspeise Fischgerichte Nudelgerichte Vegetarisch



Zubereitung

Frühlingszwiebel putzen und in feine Ringe schneiden. In einer beschichteten Pfanne Olivenöl erhitzen und die Zwiebeln darin andünsten. Den Rio Mare Thunfisch Natur gut abtropfen lassen und zufügen. Mit feingehackter Petersilie, frisch gemahlenem Pfeffer, Salz, 4 durchgepresste Knoblauchzehen und italienischen Kräutern würzen. Thunfisch-Zwiebel-Mischung in die Cannelloni füllen und in eine leicht gefettete Auflaufform legen.

Restliche Füllung wieder in die Pfanne geben und erhitzen. Mit Weißwein ablöschen. Tomatenwürfel aus der Dose mit dem Saft zufügen und mit Suppe auffüllen. Tomatensauce mit frisch gemahlenem Pfeffer, Salz, 4 durchgepresste Knoblauchzehen und italienischen Kräutern würzen und über die Cannelloni mit Thunfisch gießen. Den Emmentaler fein reiben und über die Cannelloni verteilen. Sauerrahm über den Käse träufeln.

Den Ofen auf 200°C vorheizen. Die Cannelloni mit Thunfisch auf der mittleren Schiene ca. 25 überbacken.

Zutaten

- 1 Pkg. Cannelloni (ohne vorkochen)
- 1 Bund Frühlingszwiebel
- 3 Dosen Frühlingszwiebel
- 2 EL Petersilie
- 125 ml trockener Weißwein
- 1 Dose gewürfelte Tomaten
- 125 ml Suppe
- 8 Knoblauchzehen
- 2 EL italienische Kräuter TK
- 100 g Sauerrahm
- 100 g Emmentaler
- Salz
- Pfeffer
- Olivenöl