

## Rezept 047 : Kürbis- Cannelloni

### Zutaten :

#### Nudelteig :

350g Hartweizengrieß  
150g Mehl  
4 Eier  
3 Eidotter  
1 Schuss Olivenöl

#### Fülle :

500g Kürbisfleisch  
Rosmarin  
100g Parmesan  
1/8 Liter Schlagobers  
Butter  
Salz  
Pfeffer

### Zubereitung :

Nudelteig : Alle Zutaten am Besten mit einem Knethaken einer Küchenmaschine zu einem festen Teig vermengen. Mit einer Frischhaltefolie einwickeln und eine Stunde im Kühlschrank rasten lassen.

Kürbis schälen und möglichst 16 dünne Scheiben schneiden. Diese mit wenig Wasser und einem Zweig Rosmarin aufkochen. Vorsichtig aus dem Wasser heben. Den restlichen Kürbis ( ~ 350g ) mit 100g Butter zugedeckt schmoren lassen. Dann den Kürbis pürieren und mit Salz, Pfeffer und Rosmarin abschmecken.

Nudelteig auf gebutterte Backbleche legen. Auf jedes Nudelblatt je ein Blatt Kürbis legen und mit dem Kürbispüree bestreichen und zu Rollen formen. Mit geriebenem Parmesan bestreuen und bei 250 °C ca. 5 Minuten im vorgeheizten Rohr garen.

In einem Topf Schlagobers erhitzen und leicht salzen. Je zwei Cannelloni auf einen Teller heben und mit dem Schlagobers beträufeln und mit Parmesan bestreuen.

Guten Geschmack !