

Rezept

Cannelloni mit Grünkohl, Mozzarella und Tomatensoße

Anzahl Portionen: 4

Zubereitungszeit: ca. 90 Minuten



Zutaten

- 1 Packung (à 600 g) iglo Grünkohl**
- 3 Schalotten
- 1 EL iglo Knoblauch-Duo**
- 2 EL Öl
- 2 Dosen (à 425 ml) stückige Tomaten
- Salz & Pfeffer
- 1 TL Zucker
- 1 TL Oregano
- 2 Kugeln (à 125 g) Büffelmozzarella
- Geriebene Muskatnuss
- 1 Packung (à 250 g) Cannelloni-Nudelröllchen
- Einmalspritzbeutel

Zubereitung

1. **iglo Grünkohl** in einen Topf geben. 375 ml Wasser zufügen. Zugedeckt bei mittlerer Hitze auftauen lassen. Schalotten schälen und fein Würfeln. Öl in einem Topf erhitzen. Schalotten und Knoblauch darin andünsten. Mit stückigen Tomaten ablöschen, aufkochen und ca. 20 Minuten köcheln. Tomatensoße mit Salz, Pfeffer, Zucker und Oregano würzen.
2. Grünkohl auf ein Sieb gießen, abkühlen lassen und mit den Händen gut ausdrücken. Mozzarella abtropfen lassen und klein schneiden. Grünkohl und Mozzarella mischen. Mit Salz und Muskat würzen. Grünkohlmasse in einen Spritzbeutel füllen, eine kleine Ecke abschneiden und die Grünkohlmasse in die Cannelloni spritzen.
3. Boden einer Auflaufform (ca. 21 x 28 cm) mit etwas Tomatensoße bedecken. Hälfte Cannelloni darauf verteilen. Übrige Tomatensoße und restliche Cannelloni darauf geben. Im vorgeheizten Backofen (E-Herd: 200 °C / Umluft: 175 °C) ca. 30 Minuten backen.

Pro Portion ca. 2520 kJ, 600 kcal