



Alle GEFRO-Produkte, die Sie zum Nachkochen benötigen, können Sie bequem im Shop bestellen.

**GEFRO GmbH & Co. KG**  
87697 Memmingen / Allgäu

Telefon 08331 / 95 95 0  
Telefax 08331 / 95 95 17

E-Mail: [info@gefro.de](mailto:info@gefro.de)

## Einkaufszettel

### Gratinierte Cannelloni mit Bolognese und Ricotta gefüllt

- 40 g GEFRO Sauce Bolognese
- 3 EL GEFRO Natives Olivenöl Extra
- 12 Lasagne-Teigblätter
- 2 Schalotten
- 2 Knoblauchzehen
- 400 g Ricotta
- 2 Eigelb
- 2 EL Petersilie, fein gehackt
- 2 EL Schnittlauchröllchen, fein geschnitten
- 6 klein gezupfte Basilikumblätter
- 100 g Parmesan, frisch gerieben
- Salz
- Pfeffer, frisch gemahlen
- 1 TL Zitronensaft, frisch gepresst
- 1 TL abgeriebene Zitronenschale
- 100 g Mozzarella, frisch gerieben

Weitere tolle Rezepte finden Sie unter [www.gefro.de](http://www.gefro.de)

## Gratinierte Cannelloni mit Bolognese und Ricotta gefüllt

Rezept für 4 Personen  
Zubereitung ca. 45 Minuten

### Nährwerte pro Portion:

42 g Fett    25,5 g Kohlenhydrate    30,2 g Eiweiß    2,9 g Ballaststoffe    609 kcal Brennwert

**Gratinierte Cannelloni mit Bolognese und Ricotta gefüllt:** Den Backofen auf 180 °C vorheizen. 12 Lasagne-Teigblätter in einem großen Topf mit reichlich kochendem Salzwasser bissfest garen, auf ein Sieb abgießen und gut abtropfen lassen. Die Teigblätter auf der leicht geölten Arbeitsfläche ausbreiten und abkühlen lassen.

40 g **GEFRO Sauce Bolognese** in 200 ml kaltes Wasser einrühren und aufkochen. 2 Minuten köcheln lassen.

Je 2 Schalotten und Knoblauchzehen schälen. Die Schalotten halbieren und fein würfeln. Die Knoblauchzehen fein hacken. In einer Pfanne 1 EL **GEFRO Natives Olivenöl Extra** erhitzen, die Zwiebelwürfel und den gehackten Knoblauch darin glasig andünsten und in eine große Schüssel geben.

400 g Ricotta und 2 Eigelb in die Schüssel geben und gut verrühren. Je 2 EL Petersilie und Schnittlauchröllchen, 6 klein gezupfte Basilikumblätter und 100 g geriebenen Parmesan untermischen. Mit Salz und frisch gemahlenem Pfeffer sowie 1 TL Zitronensaft und 1 TL abgeriebener Zitronenschale würzen.

Die Lasagne-Teigblätter mit dem Kräuter-Ricotta bestreichen und die Sauce Bolognese darauf verteilen. Die Teigblätter zu Cannelloni zusammenrollen. Eine Auflaufform mit 2 EL **GEFRO Nativem Olivenöl Extra** auspinseln.

Die Cannelloni hineinsetzen. Mit 100 g frisch geriebenem Mozzarella bestreuen und ca. 20 Minuten im Ofen goldgelb überbacken.