



# Spargel- Cannelloni

**Backofen:** 180° C Ober- / Unterhitze  
**Backzeit:** ca. 50 min  
**Zubehör:** flacher Bäker groß

## Zutaten:

500g Ricotta  
2 Eier  
2 Kugeln Mozzarella  
60g gerieb. Parmesan  
2 TL ital. Kräuter  
Salz, Pfeffer  
1 Zwiebel  
1-2 Knoblauchzehen  
600g passierte Tomaten  
150g Kochsahne (15% Fett)  
12 dicke Stangen weißer Spargel  
1 P. (24 Stück) Cannelloni

## Zubereitung:

Ricotta, Eier, 1 Mozzarellakugel, 30g Parmesan, 2 TL ital. Kräuter, Salz und Pfeffer gut verrühren (TM: 10 sek / Stufe 8. Umfüllen.

Zwiebel und Knoblauch schälen und fein hacken.

Mit Tomaten, Sahne, 2 TL ital. Kräuter, Salz und Pfeffer verrühren (TM: 10 sek / Stufe 10).

Ein Drittel der Soße in den flachen Bäker füllen und verteilen.

Geschälten, gewaschenen Spargel in je 2 Cannelloni-Röllchen stecken und in den Bäker legen.

Ricottamasse über die Cannelloni gießen und glatt streichen.

Restliche Tomatensoße darübergießen und glattstreichen.

Zweiten Mozzarella grob würfeln und auf der Tomatensoße verteilen.

Restlichen Parmesan über den Auflauf streuen und im heißen Ofen ca. 50 min goldgelb backen.

