Cannelloni "Napoli"

Nudel Variante für den Tupper MicroGrill, ein Grill für die Microwelle.

Zubereitungszeit:
Vorbereitung: 15 Min.
Garzeit: 10 + 10 Min.

Zutaten:
für die Füllung:
357 gr. Sahnequark
2 St. Eier
80 gr. Parmesan gerieben
Salz, Pfeffer, Paprikapulver, Basilikum und Petersilie nach Geschmack

für die Sauce:
2 kl. Zwiebeln in Würfel (TurboChef)
2 St. Knoblauchzehen (TurboChef)
500 ml Tomaten stückig (DS)
100 gr. Käse (Gouda, Emmentaler, oder Morzarella) gerieben im (MahlChef) etwas Oregano

Zubereitung:
Käse im Profi-, oder MahlChef fein reiben
Die Zutaten gut mischen und mit den Gewürzen abschmecken. Die Cannelloni befüllen (Spritzbeutel oder ProfiChef) und im MicroGrill verteilen.
Zwiebeln und Knoblauch im Tupper TurboChef fein zerkleinern. Mit den restlichen Zutaten, außer geriebener Käse, mischen und über und zwischen den Cannelloni verteilen. den geriebenen Käse (Gouda oder vergleichbares) über die Nudeln verteilen.
Mit indirektem Deckelkontakt bei 900 Watt ca. 10 Min. in der Microwelle garen. Nach Ablauf der Zeit weitere 5-10 Min. Nachziehen lassen.

Tip:

Historie:
Rezept und Idee von Jessica Scherer
BW-Präsentation am 8.2.18 Berlin

Kochen mit Tupperware Produkte
Essen und Mehr

From:
http://www.ddws.de/ - **d.d.w.s. Ihr Essen und Mehr**

Permanent link:
http://www.ddws.de/tupper:cannelloni_napoli

Last update: **25.03.2022 18:16**