

**Frisch gekocht**  
**Freitag, 24. Juni 2016**



**Rezept von Alexander Frankhauser**

## **Frischkäsecannelloni auf Tomaten mit Miesmuscheln**

**35 Minuten/aufwendig**

---



### **Zutaten für 4 Personen**

250 g Nudelteig, 1 Ei zum Bestreichen, 5 EL Frischkäse, 2 EL geriebener Parmesan, 2 Eidotter, 80 g Tiroler Speck (in kleine Würfel geschnitten); 200 g Pelati-Tomaten, 1 EL Tomatenmark, 1 gehackte Zwiebel, Öl, 1 EL Zucker, Salz, Pfeffer, Zucker; 1 kg Miesmuscheln, 250 g Wurzelgemüse (Zwiebel, Karotte, Sellerie), 1 Schuss Weißwein, 3 Zehen Knoblauch, 1 TL Pfefferkörner, frische Kräuter.

### **Zubereitung**

Den Nudelteig dünn ausrollen und in vier gleichmäßige Rechtecke schneiden. Die Nudelstücke in gesalzenem Wasser mit einem Schuss Öl kurz kochen, herausnehmen und trockentupfen. Die Speckwürfel in einer Pfanne ohne Fett kurz anrösten, abkühlen lassen. Speckwürfel mit dem Frischkäse, den Eidottern sowie dem geriebenen Parmesan verrühren.

Gut abschmecken und auf die vier vorgekochten Nudelteigblätter auftragen. Die Ränder mit etwas Ei bestreichen, einrollen und in eine hitzefeste Form legen. Wieder mit etwas Ei bestreichen, mit geriebenem Parmesan bestreuen und im Rohr bei ca. 180 °C backen.

Für die Sauce die gehackte Zwiebel in Öl anschwitzen. Zucker zugeben, leicht karamellisieren und das Tomatenmark einrühren. Mit Pelati-Tomaten auffüllen und verkochen lassen. Die Sauce mit Salz, Pfeffer und Zucker abschmecken und durch ein Spitzsieb passieren. Für die Muscheln das grob geschnittene Wurzelgemüse in einem geräumigen Topf anschwitzen.

Zerdrückten Knoblauch und Pfefferkörner zugeben. Die geschlossenen Muscheln beifügen und kurz mitrösten. Mit Weißwein ablöschen, zudecken und beiseite ziehen. (Muscheln, die dann noch geschlossen sind, aussortieren und nicht verwenden.)

Die Tomatensauce wie einen Spiegel auf die Teller auftragen. Cannelloni mittig draufsetzen und die Muscheln rundum anrichten. Mit frischen Kräutern garnieren.

