

Der Provolone piccante, der ursprünglich aus Süditalien kommt, wird heute in der Po-Ebene als DOP-Käse produziert. Für dieses Rezept muss es unbedingt der Piccante sein, der hart, lange gelagert und wirklich pikant ist. Die Version des Dolce ist weich, schmelzfähig und würde den Geschmack allzu sehr mildern.

## Cannelloni al porro con provolone piccante Cannelloni mit Lauch und Provolone piccante



Zutaten für 4 Personen als Hauptgericht ergibt ca. 18 Cannelloni

- Füllung: **500 g geputzter Lauch** das sind ca. 650 g Lauch brutto. Verwenden Sie auch das grüne Innere. In Streifen schneiden und mit
- 4 EL Olivenöl** und
- 2 Knoblauchzehen** weich dünsten. Falls nötig, etwas Wasser hinzufügen. Sie können ihn auch mit
- Weisswein** ablöschen und etwas
- Gemüsebrühe** dazugeben.
- z. B. Thymian, Verveine** dünsten, bis der Lauch weich ist und dann alle Flüssigkeit einkochen lassen. Gehackte Kräuter nach Belieben dazugeben.
- 250 g Ricotta** Den Lauch abkühlen lassen und dann mit
- 130 g Provolone piccante, grob gerieben** und
- (total benötigen Sie **150 g**) mischen und mit
- Salz und Pfeffer** abschmecken.
- 18 frische Teigplatten** zwei Minuten in sprudelndem Salzwasser al dente kochen – bitte je nach Topfgröße nur 3–4 Platten auf einmal kochen, sie kleben sonst zusammen. Dann in einem Becken mit kaltem Wasser abschrecken und auf einem Küchentuch auslegen. Die Füllung sparsam auf den Teigplatten verteilen und sie einrollen. Tipp: In diesem Zustand könnten sie gut lose eingefroren werden.
- Fertigstellen:** Eine feuerfeste Form mit Olivenöl einpinseln.
- 2–3 Tomaten** roh in Scheiben schneiden, auf dem Boden der Form verteilen, leicht salzen, Cannelloni darauflegen, mit
- 200 g Sahne, steif geschlagen** bedecken und dem restlichen Provolone bestreuen.
- Im Ofen bei 220 Grad ca 20 Minuten gratinieren.

### VERONICAS TIPP:

Dieses Rezept gefällt mir, da der Provolone piccante es so speziell macht. Sie können aber auch sonst einen möglichst kräftigen Käse verwenden. Und wenn es eilt, können Sie auch gefrorenen Spinat verwenden. Diesen nach dem Dünsten gut ausdrücken, sonst wird das Ganze zu wässrig.