Cannelloni mit Ziegenquark

6 Lasagneplatten
250 g Ziegenquark
250 g Kirschtomaten
50 g getrocknete Tomaten
100 ml Tomatensaft
1 Bund Zitronenmelisse
4 Thymianzweige
2 Eigelb
1 EL Crème Fraîche
50 g Butter
1 Limone (unbehandelt)
etwas Olivenöl
1 Prise Zucker
Salz, Pfeffer
Butter zum Ausfetten

Zitronenmelisse und Thymian fein schneiden. Die Kirschtomaten vierteln. Die getrockneten Tomaten blanchieren und anschließend fein hacken. Die Nudelplatten in reichlich Salzwasser bissfest kochen.

Ziegenquark mit Eigelben und Crème Fraîche vermischen. Die getrockneten Tomaten und Thymian dazugeben und gut unter die Quarkmasse mischen. Alles mit Pfeffer und Salz abschmecken. Die gekochten Nudelplatten trocken tupfen und glatt ausbreiten.

Die Quarkmasse in einen Spritzbeutel (ohne Tülle) füllen und gleichmäßig auf den Nudelplatten verteilen. Anschließend die Nudelplatten zusammenrollen und vorsichtig in eine gefettete feuerfeste Form setzen.

Die Kirschtomaten in einer Pfanne mit etwas Olivenöl anschwitzen und mit Salz, Pfeffer und einer Prise Zucker würzen. Mit dem Tomatensaft ablöschen, etwas abgeriebene Limonenschale und die Butter untermischen und zu einer cremigen Sauce einkochen. Dann die Hälfte der Zitronenmelisse dazugeben. Die Sauce über die Cannelloni gießen und alles ca. 25 - 30 Minuten in den auf 160 Grad vorgeheizten Backofen geben. Die gebackenen Cannelloni mit der restlichen Zitronenmelisse bestreuen und anrichten.