Betty Bossi

Kräuter-Wurst-Cannelloni

Vor- und zubereiten: ca. 15 Min.
Backen: ca. 20 Min.

- **2 Rollen Pastateig**
- **4 Schweinsbratwürste,** längs halbiert
- **1 Esslöffel Öl**

- **40 g geriebener Sbrinz**
- **1 Esslöffel Rosmarin,** fein gehackt
- **wenig Pfeffer**

1. Pastateige entrollen, quer vierteln, um jede Wursthälfte ein Teigstück wickeln, mit der Verschlussseite nach unten auf ein mit Backpapier belegtes Blech legen. Cannelloni mit Öl bestreichen.
2. Käse mit dem Rosmarin mischen, würzen, darüberstreuen.

Backen: ca. 20 Min. in der Mitte des auf 200 Grad vorgeheizten Ofens.

Pro Person: 35 g Fett, 30 g Eiweiss, 31 g Kohlenhydrate, 2376 kJ (568 kcal)

ca. 3.65
pro Person

Rezept Betty Bossi
Betty Bossi Zeitung Nr. 08/2009
© Betty Bossi Verlag AG
www.bettybossi.ch