

# Käse-Brokkoli-Canneloni

## in Tomatensauce

150 g Mozzarella  
100 g Gorgonzola  
200 g Mascarpone

hacken und vermischen

300 g gehackten Brokkoli (TK)

in die Käsemasse geben

mit Pfeffer abschmecken.

16 Canneloni-Röllchen

mit der Masse füllen (Mokkalöffel)

$\frac{1}{2}$  Tomato al Gusto

in eine Auflaufform geben

Canneloni einschichten und nochmals

$\frac{1}{2}$  - 1 Tomato al Gusto

darüber geben.

Mit Parmesan bestreuen und bei

200 ° C ca. 40 Min. backen.

Guten Appetit!

von Tatjana Schwanitz