

# Gefüllte Rondini

Sachbezeichnung



## Ausbeute

4 Portion(en)



## Zeitplanung

Zubereitung: ca. 45 Minuten  
Backzeit: 25 Minuten/180°C



## Nährwerte (100 g oder 100 ml)

Energie: 410 kJ/98 kcal;  
Fett: 6 g, davon ges. Fettsäuren 3 g  
Kohlenhydrate: 6 g, davon Zucker 2 g;  
Eiweiss: 5 g; Salz 0.8 g

## Rezept

### Zutaten (2'042 g)

150 g	Linsen, grün
10 g	Speisesalz
1'000 g	Rondini
300 g	Cherrytomaten, geviertelt
1 g	Pfeffer, schwarz, gemahlen
60 g	Zwiebeln, rot, gewürfelt
5 g	Knoblauchzehen, gehackt
20 g	Olivenöl
50 g	Noilly Prat 18%-vol.
60 g	Crème fraîche
100 g	Gemüsebouillon
100 g	Tomatensaft
100 g	Rahm
5 g	Speisesalz
1 g	Pfeffer, schwarz, gemahlen
80 g	Sbrinz, gerieben

## Herstellung

1

### Zubereitung

Die Linsen in einer Pfanne grosszügig mit Wasser bedecken und etwas Salz beifügen. Alles aufkochen und die Linsen zugedeckt 20–30 Minuten weich garen.

Inzwischen den Rondinis einen 2 cm dicken Deckel abschneiden und das Innere aushöhlen. Das Fruchtfleisch und den Deckel in erbsengrosse Würfel schneiden.

Falls das Fruchtfleisch zu weich ist, dieses nicht weiterverwenden. Die Rondinis im Dämpfer bei 100°C für 20 Minuten weich garen. Die Cherrytomaten mit Salz und Pfeffer würzen.

Das Olivenöl erhitzen und die Rondiniwürfel, Zwiebeln und Knoblauch andünsten. Würzen und den Noilly Prat dazugiessen, fast vollständig einkochen lassen und noch 2 Minuten dünsten. Zuletzt die Crème fraîche untermischen, einmal kräftig aufkochen, vom Herd nehmen und die Füllung mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Die ausgehöhlten und gedämpften Rondinis in eine Gratinform setzen und mit der Linsenmasse füllen. Die Rondini-Füllung mit Gemüsebouillon, Tomatensaft und Rahm verrühren. Falls nötig nachwürzen. Die Mischung um die Rondinis verteilen und mit Sbrinz bestreuen.

Den Backofen auf 180°C Umluft vorheizen. Die Rondinis im heissen Ofen auf der zweituntersten Rille etwa 25 Minuten backen.

2

### Anrichten

Die gefüllten Rondinis in 4 vorgewärmte Teller anrichten und mit Kartoffelstock, Risotto oder einer cremigen Polenta servieren.