Feigen – Ricotta Füllung für Cannelloni

900 g Zwiebeln

560 g getrocknete Feigen

1,5 kg Ricotta

1,5 kg Kartoffeln

Öl

Salz

Cayennepfeffer

Zwiebeln würfeln anschwitzen. Gehackte Feigen dazu und mit anschwitzen. Dann die gekochten Kartoffeln dazu geben und dann den Ricotta dazu geben bis dieser etwas geschmolzen ist.

Das ganze mit Salz und Cayenne würzen und in die Cannelloni füllen.