

Rainer Klutsch Cannelloni mit Gemüse-Käsefüllung

Mittwoch, 21. Juli 2021
Rezept für 4 Personen

Dauer: 45 Minuten
Schwierigkeitsgrad: einfach
Mediterran, Pasta

Zutaten:

500 g	Brokkoli
300 g	Champignons
1	Zwiebel
1	Knoblauchzehe
3 EL	Olivenöl
etwas	Salz
etwas	Pfeffer aus der Mühle
1 EL	Mehl
1	Schalotte
50 ml	Weißwein
300 ml	Gemüsebrühe
60 g	Sahne
100 g	Gorgonzola
30 g	Crème fraîche
1	Ei
200 g	Cannelloni-Nudeln (Nudelröhren)
80 g	Parmesan

Außerdem:

etwas Öl für die Form



Zubereitung:

1. Den Brokkoli putzen, in kleine Röschen zerteilen, waschen und abtropfen lassen.
2. Von den Champignons das Ende des Stiels abschneiden, dann die Champignons vorsichtig mit einem Tuch oder Pinsel säubern.
3. Die Brokkoli-Röschen und die Champignons sehr fein schneiden.
4. Die Zwiebel und den Knoblauch schälen und ebenfalls fein schneiden.
5. Die Hälfte vom Olivenöl in einer tiefen Pfanne oder flachem Topf erhitzen und die Zwiebel darin anschwitzen. Pilze zugeben und mit anbraten. Dann Knoblauch und Brokkoli dazugeben und unter Rühren ca. 6 Minuten dünsten. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.
6. Das Mehl unter das Gemüse mischen und anschließend die Masse etwas abkühlen lassen.
7. Den Backofen auf 180 Grad Umluft vorheizen.
8. Für die Sauce die Schalotte schälen und fein schneiden.

9. In einem Topf restliches Olivenöl erhitzen und die Schalotte darin andünsten, den Wein dazugeben und fast vollständig einkochen lassen.
10. Dann Gemüsebrühe und Sahne unterrühren. 2/3 vom Gorgonzola in kleinen Stückchen dazugeben, unterrühren und die Sauce ein paar Minuten köcheln lassen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.
11. Crème fraîche, restlichen Gorgonzola und das Ei vermischen und unter die Brokkoli-Pilzmasse ziehen.
12. Die Cannelloni-Nudeln mit der Brokkoli-Masse füllen. Dafür die Masse am besten in einen Spritzbeutel mit Lochtülle geben.
13. Den Parmesan reiben.
14. Eine Auflaufform mit Olivenöl einpinseln und die gefüllten Cannelloni-Nudeln nebeneinander einlegen. Die Käsesauce angießen.
15. Im vorgeheizten Ofen auf mittlerer Schiene ca. 20 Minuten garen. Dann heraus nehmen, den Parmesan überstreuen und nochmals ca. 10 Minuten in den Ofen geben.
16. Zu den Cannelloni passt ein frischer Blattsalat, z.B. Endiviensalat.

Pro Portion: 605 kcal / 2520 kJ
41 g Kohlenhydrate, 24 g Eiweiß, 37 g Fett