

Cannelloni mit Gemüse-Käse-Füllung

Für 4 Personen

500 g Brokkoli	300 g Champignons	1 Zwiebel
1 Knoblauchzehe	3 EL Olivenöl	Salz
Pfeffer	1 Schalotte	50 ml Weißwein
300 ml Gemüsebrühe	60 g Sahne	100 g Blauschimmelkäse
30 g Crème-fraîche	1 Ei	200 g Cannelloni-Nudeln
125 g Mozzarella		

Außerdem:

Öl

Den Brokkoli putzen, in kleine Röschen zerteilen, waschen und abtropfen lassen.

Von den Champignons das Ende des Stiels abschneiden, dann die Champignons vorsichtig mit einem Tuch oder Pinsel säubern.

Die Brokkoli-Röschen und die Champignons sehr fein schneiden.

Die Zwiebel und den Knoblauch schälen und ebenfalls fein schneiden.

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.

Anschließend die Masse etwas abkühlen lassen.

Den Backofen auf 180 Grad Umluft vorheizen.

Für die Sauce die Schalotte schälen und fein schneiden.

In einem Topf restliches Olivenöl erhitzen und die Schalotte darin andünsten, den Wein dazugeben und fast vollständig einkochen lassen.

Dann Gemüsebrühe und Sahne unterrühren. Den Blauschimmelkäse in kleinen Stückchen dazugeben, unterrühren und die Sauce ein paar Minuten köcheln lassen.

Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Crème fraîche und das Ei vermischen und unter die Brokkoli- Pilzmasse ziehen.

Die Cannelloni-Nudeln mit der Brokkoli-Masse füllen. Dafür die Masse am besten in einen Spritzbeutel mit Lochtülle geben.

Den Mozzarella in Stücke zupfen.

Eine Auflaufform mit Olivenöl einpinseln und die gefüllten Cannelloni-Nudeln nebeneinander einlegen. Die Käsesauce angießen und den Mozzarella darüber verteilen.

Im vorgeheizten Ofen auf mittlerer Schiene ca. 30 Minuten garen.

Zu den Cannelloni passt ein frischer Blattsalat, z.B.

Endiviensalat.

Rainer Klutsch am 21. Juli 2021