



Canneloni al funghi mit Käsesoße und Tomaten

- **Portionen:** 4
- **Vorbereitungszeit:** 20m
- **Zubereitungszeit:** 20m
- **Fertig in** 40m

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '40', 'cook_time' : '20m', 'prep_time' : '20m', 'servings' : '4', 'yield' : '' });
```

Pilzcanneloni aber hausgemacht, für jeden Tag, ein Schmaus für die Augen und den guten Geschmack

Zutaten

- Für den Cannloni Teig: (Geht auch mit Fertig - Cannloni aus dem Supermarkt)
- 200 g gesiebttes Mehl
- 1 ganzes Ei
- 1 Eigelb
- 1 El Rapsöl
- 2- 3 El Wasser
- Salz
- Für die Füllung:
- 400 g gemischte Pilze wie: Shitake, Champignons, Trompetenpilze, Pfifferlinge, Steinpilze etc.
- 1 mittelgroße Zwiebel, gewürfelt
- 1 Knoblauchzehe, gewürfelt
- 4 El gehackte Petersilie
- Etwas Rapsöl
- Salz, Pfeffer
- 1 kleine Dose geschälte Tomaten
- Salz, Pfeffer
- Für die Käsesoße:
- 30 g Butter
- 2 El Mehl
- 200 ml Milch
- 200 ml Sahne
- 70 g geriebener Parmesan oder auch Pizza Käse
- Salz, Pfeffer, etwas geriebene Muskatnuss

Zubereitungsart

Schritt1

Vorgehensweise in folgenden Schritten.

Schritt2

Der Canneloni Teig:

Schritt3

Alle Zutaten von der Mitte aus, gut zu einem geschmeidigen Teig verkneten und in Klarsichtfolie etwa 20 min. ruhen lassen.

Schritt4

Auf einer bemehlten Arbeitsfläche 2 mm dünn, rechteckig ausrollen und 8 x 10 cm große Stücke schneiden.

Schritt5

In reichlich kochendem Salzwasser 2 - 3 min. kochen lassen.

Schritt6

Mit einer Schaumkelle herausfangen und in kaltem Wasser runterkühlen, auf einem Küchentuch ablaufen lassen.

Schritt7

Die Füllung.

Schritt8

Die Pilze putzen, nicht waschen, sondern mit einer kleinen Bürste oder Küchenkrepp säubern und in kleine Würfel schneiden.

Schritt9

Die Zwiebelwürfel mit dem Knoblauch in etwas Öl glasig andünsten und die Platte auf volle Leistung hoch schalten.

Schritt10

Die vorbereiteten Pilze dazu geben, mit dünsten, bis der austretende Fond vollständig reduziert ist. Mit Salz und Pfeffer würzen und die Hälfte der gehackten Petersilie dazu geben.

Schritt11

Die Teigstücke bestreichen, aufrollen und in eine ausgebutterte Auflaufform setzen.

Schritt12

Die Käsesoße.

Schritt13

Die Butter zerlaufen lassen und das Mehl hinzufügen, etwas leise schwitzen lassen.

Schritt14

Mit der Milch und der Sahne aufgießen und ca. 5 min. leise köcheln lassen. Mit Salz, Pfeffer und etwas geriebener Muskatnuss abschmecken.

Schritt15

Über die Cannelloni verteilen ev. noch etwas geriebenen Käse darüber streuen.

Schritt16

Bei 200° C ca. 20 min. in die mittlere Schiene des Backofens schieben.

Schritt17

Die ganzen, geschälten Tomaten grob schneiden und erhitzen, ev. Noch etwas nachschmecken.

Schritt18

Anrichtevorschlag:

Schritt19

Rustikal in der Auflaufform zu Tisch geben und die Tomaten als Streifen in der Mitte darüber geben, mit der restlichen Petersilie bestreuen.

Rezeptart: Nudelrezepte **Zutaten:** Tomaten

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/canneloni-al-funghi-mit-kaesesosse-und-tomaten/>