

Geflügel Consommé mit Pilz - Cannelloni

- **Portionen:** 4-5
- **Vorbereitungszeit:** 10m
- **Zubereitungszeit:** 10m
- **Fertig in** 20m

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '20', 'cook_time' : '10m', 'prep_time' : '10m', 'servings' : '4-5', 'yield' : " } });
```

Nach „alter Väter Sitte“, schnell gemacht, hm... lecker

Zutaten

- 800 ml Gekonntgekocht - Geflügelfond, oder aus dem Supermarkt
- 4 Lasagne Blätter aus dem Supermark
- 300 g frische Pilze, geputzt, gesäubert, klein gehackt
- nach Angebot und Marktlage
- (z. B. Champignons, Pfifferlinge, Shiitake Pilze, Steinpilze etc.)
- 2- 3 Schalotten oder 1 mittelgroße Zwiebel, gewürfelt
- 1 Knoblauchzehe, fein gewürfelt
- 30 g Butter
- 2 EL Petersilie, gehackt
- 50 g Parmesan, frisch gerieben
- 30 g Butter
- Salz, Pfeffer aus der Mühle
- 2 El Schnittlauch, gehackt

Zubereitungsart

Schritt1

Die Lasagne Blätter in kochendem Salzwasser bissfest garen, mit einer Schaumkelle heraus nehmen, kalt abschrecken und auf Küchentrepp auslegen.

Schritt2

Die Schalotten / Zwiebeln mit dem Knoblauch in der Butter anschwitzen und die gehackten Pilze dazu geben. 3 - 4 min. zusammen schmoren lassen.

Schritt3

Etwas abkühlen lassen, den Parmesan und die Petersilie unter mischen. Salzen, pfeffern und auf die

Lasagne Blätter streichen. Aufrollen und in 3 cm große Stücke schneiden.

Schritt4

Anrichtevorschlag:

Schritt5

In vorgewärmte tiefe Suppenteller setzen und mit der heißen Geflügel Consommé aufgießen.

Schritt6

Mit Schnittlauch bestreut zu Tisch geben.

Rezeptart: Klare Suppen **Tags:** champignons, knoblauch, Lasagne Blätter, parmesan, pfifferlinge, schnittlauch, steinpilze

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/gefluegel-consomme-mit-pilz-cannelloni/>