



# Pilz - Cannelloni

- **Portionen:** 8
- **Vorbereitungszeit:** 20m
- **Zubereitungszeit:** 15m
- **Fertig in** 35m

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '35', 'cook_time' : '15m', 'prep_time' : '20m', 'servings' : '8', 'yield' : '' });
```

Zu edlen, klaren Suppen, sehen toll aus, schmecken hervorragend, einfach und schnell gemacht

## Zutaten

- 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 oder 2 EL Schnittlauch, gehackt
- 50 g Parmesan, frisch gerieben
- Salz, Pfeffer aus der Mühle

## Zubereitungsart

### Schritt1

### Schritt2

Die Lasagne Blätter in kochendem Salzwasser „bissfest“ garen.

### Schritt3

Mit einer Schaumkelle heraus nehmen, kalt abschrecken und auf Küchentrepp auslegen.

### Schritt4

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

### **Schritt5**

Etwas abkühlen, den Parmesan und die Petersilie unter mischen.

### **Schritt6**

Salzen, pfeffern und auf die Lasagne Blätter streichen.

### **Schritt7**

Aufrollen und in 3 cm große Stücke schneiden.

### **Schritt8**

Anrichtevorschlag:

### **Schritt9**

In vorgewärmte tiefe Suppenteller setzen und mit der heißen Consommé aufgießen, mit Schnittlauch bestreut zu Tisch geben.

**Rezeptart:** Suppeneinlagen **Tags:** champignons, knoblauch, kräuter, Lasagne Blätter, parmesan, pfifferlinge, steinpilze

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