Cannelloni "Katalanische Art"

Nudel-Gerichte » Cannelloni

Zutaten (4 Personen)

» 1 Brötchen
» 600g Hähnchenbrustfilet(s)
» 75g Lauchzwiebel(n)
» 1/2 Bd. Petersilie
» 2 Ei(er)
» 3EL Sherry fino
» Salz & Pfeffer
» 20 Cannelloni
» 1 Knoblauchzehe(n)
» 2EL Olivenöl
» 1 Dosentomaten
» 30g Butter/Margarine
» 30g Mehl
» 125ml Instant-Hühner-Brühe
» 3/8l Milch
» 125g Gouda
» Muskat
» 2 Scheiben Kochschinken

Bewertung

Beschaffung
guten Supermarkt

Kosten
11-15€

Zubereitungszeit
91-120min

Zubereitung

1. Brötchen einweichen. Hähnchenfilet fein würfeln. Lauchzwiebeln in Ringe schneiden. Petersilie fein hacken. Brötchen gut ausdrücken, mit Fleisch, Eiern, Lauchzwiebeln, Hälfte Petersilie und Sherry verkneten. Mit Salz und Pfeffer würzen.

2. Cannelloni mit der Masse füllen und in eine gefettete Auflaufform legen. Knoblauch fein hacken, im heißen Öl andünsten. Tomaten angießen. Übrige Petersilie zufügen. Mit Salz und Pfeffer würzen. 1-2min köcheln.

3. Für die Käsesoße Fett erhitzen, Mehl darin anschwitzen. Brühe und Milch zugießen, aufkochen und kurz köcheln lassen. Hälfte des Käses einrühren, mit Salz, Pfeffer und Muskat würzen.

4. Die Käsesoße über die Cannelloni gießen und die Tomatensoße darauf verteilen. Schinken in feine Streifen schneiden und darüber streuen. Restlichen Käse darüber verteilen und im vorgeheizten Ofen bei 175°C 40-45min backen.

Nährwerte: 700kcal/E61g/F40g/KH25g pro Portion

angelegt am: 14.09.2002 Rezept-Nr: 153

Die Rezept-Datenbank - http://www.Rezept-Insel.de - ©2024 M.Hennicke