

Rezept

# Cannelloni ai funghi

Ein Rezept von Cannelloni ai funghi, am 14.04.2024

## Zutaten

|       |  |           |  |
|-------|--|-----------|--|
| 2     | Zwiebeln                                 | 2         | Knoblauchzehen                                 |
| 600 g | Champignons oder Austernpilze            | 1 Bund    | Basilikum                                      |
| 4 EL  | Olivenöl                                 | 125 g     | Mozzarella                                     |
| 150 g | Mascarpone oder weicher Ricotta          | 1         | Ei   |
| 150 g | frisch geriebener Parmesan oder Pecorino |           | Salz   |
|       | schwarzer Pfeffer aus der Mühle          | ca. 250 g | Cannellonirollen (ohne Vorkochen zu verwenden) |
| 3     | große Tomaten                            | 1/8 l     | trockener Weißwein                             |

## Rezeptinfos

**Portionsgröße** Für 4 Personen | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: mehr als 90 min Dauer: mehr als 90 min | **Pro Portion** Ca. 760 kcal

## Zubereitung

1. Zwiebeln und Knoblauch schälen und ganz fein schneiden. Pilze mit Küchenpapier sauber abreiben, bei den Champignons nur die Stielenden abschneiden, von den Austernpilzen die ganzen Stiele, weil sie zäh sind. Pilze in feine Scheiben oder Streifen schneiden. Basilikum abzupfen. Und wenn die Blättchen staubig oder schmutzig sind, Blättchen mit einem Stück Küchenpapier vorsichtig abreiben, in Streifen schneiden.
2. Eine große Pfanne auf den Herd stellen und heiß werden lassen. 2 EL Öl reinschütten und die Zwiebeln kurz drin andünsten. Dann die Pilze dazu, bei starker Hitze unter Rühren ungefähr 5 Minuten braten. Wenn sich dabei Saft bildet, so lange weiterbraten, bis der wieder verdampft ist.
3. Die Pilze in eine Schüssel umfüllen und leicht abkühlen lassen. Dann Knoblauch und Basilikum untermischen. Mozzarella abtropfen lassen, in kleine Würfel schneiden. Mit Mascarpone, Ei und 100 g Parmesan verrühren, unter die Pilze mischen. Mit Salz und Pfeffer würzen, aber nicht zu viel Salz dran geben, weil der Käse schon Salz in sich hat.
4. Die Pilzmasse soll jetzt in die Cannelloni. Und das geht am besten mit dem Löffel. Immer einen gehäuften Löffel Pilzmischung reindrücken und noch einen Löffel nachschieben, bis die Masse weiter durchgerutscht ist. Eine eckige feuerfeste Form aus dem Schrank holen und die Nudelrollen nebeneinander reinlegen.
5. Den Backofen auf 200 Grad vorheizen (Umluft 180 Grad, aber ohne Vorheizen).
6. Tomaten waschen und ganz klein würfeln, dann stört es auch nicht, wenn die Haut dran bleibt. Mit dem Wein, dem restlichen Käse und dem übrigen Öl verrühren, kräftig pfeffern und das Ganze auf die Nudelrollen verteilen.

7. Cannelloni auf der mittleren Schiene in den Ofen stellen und ungefähr 35 Minuten backen. Sie sollen gebräunt sein und weich, also zur Probe mit einem Messer einstechen. Vor dem Anschneiden besser 5 bis 10 Minuten Geduld haben, dann läuft weniger Saft aus.