

Rezept

Cannelloni mit Fischfüllung

Ein Rezept von Cannelloni mit Fischfüllung, am 12.06.2026

Zutaten

2 Scheiben Toastbrot	600 g Seelachsfilet
1 Bund Frühlingszwiebeln	1/2 unbehandelte Zitrone
je 1 Bund Petersilie und Dill	125 g Mozzarella
2 Eier	Salz
Pfeffer	1 Prise frisch geriebene Muskatnuss
1 EL Butter (+ 1 TL für die Form)	1 gehäufter EL Mehl
1/2 l Milch	250 g Cannelloni (ohne Vorkochen)
1 große Fleischtomate	

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 4 Personen: | **Schwierigkeitsgrad** schwer | **Zeit** Zubereitung: 60 bis 90 min Dauer: mehr als 90 min | **Pro Portion** Ca. 665 kcal

Zubereitung

1. Für die Füllung das Toastbrot in lauwarmem Wasser einweichen. Dann gut ausdrücken und fein zerpflücken. Das Fischfilet kalt abspülen, trockentupfen, grob würfeln und mit dem Toastbrot pürieren.
2. Die Frühlingszwiebeln putzen, waschen und mit dem Grün in feine Ringe schneiden. Die Zitrone heiß waschen. Die Schale mit einem Sparschäler abschälen und sehr fein hacken, die Frucht auspressen. Die Kräuter waschen, trockenschütteln und ohne die groben Stiele fein schneiden. Den Mozzarella würfeln.
3. Die Fischmasse mit den Frühlingszwiebeln, der Zitronenschale und dem -saft, den Kräutern, dem Mozzarella und den Eiern mischen und mit Salz, Pfeffer und Muskat würzen.
4. Für die Sauce die Butter in einem Topf schmelzen lassen und das Mehl darin anschwitzen. Die Milch unter Rühren angießen. Alles einmal aufkochen und bei mittlerer bis schwacher Hitze 10 Min. köcheln lassen.
5. Den Backofen auf 200° vorheizen. Eine Auflaufform einfetten. Die Cannelloni mit Hilfe eines Teelöffels mit der Fischmasse füllen, nebeneinander in die Form setzen. Die Tomate waschen und in dünne Scheiben schneiden, dabei den Stielansatz entfernen. Die Tomatenscheiben auf den Nudelrollen verteilen. Mit der Sauce begießen.
6. Die Cannelloni im heißen Backofen (Mitte, Umluft 180°) 30-35 Min. backen, bis sie weich und leicht gebräunt sind.