

Pilz-Cannelloni mit Bärlauch

Statt Lasagne-Teigblätter können Sie auch Cannelloni-Hüllen verwenden. Diese mit einem Dressiersack oder mit einem Teelöffel füllen. Eignet sich auch gut als Hauptmahlzeit. Dafür die doppelte Menge an Zutaten verwenden.

Zutaten für 4 Portionen:

*150 g Pilze
1 kleine Zwiebel
1 Knoblauchzehe
1 EL Öl
1 EL frische Kräuter,
gehackt
8 Lasagne-Teigblätter,
in Salzwasser al dente
gekocht, abgekühlt
2 Tomaten
einige Bärlauchblätter
1 EL Öl
Salz, Pfeffer*

Pilze, Zwiebel und Knoblauch fein hacken. Im Öl anbraten. Kräuter zugeben und kurz mitdünsten. Mit etwas Salz und Pfeffer würzen. Tomaten häuten, entkernen und in Würfeli schneiden. Die Bärlauchblätter grob hacken. Beides im Öl dünsten, mit Salz und Pfeffer abschmecken. Auskühlen lassen. Lasagne-Teigblätter auslegen, Pilzmasse darüber verteilen und zu Cannelloni aufrollen. *)

Im Backofen oder im Mikrowellengerät heiss werden lassen. Je zwei Stück auf einen Teller geben und warmhalten. Die aufgewärmte Tomaten-Kräutermasse darüber verteilen und sofort servieren.

*) So weit eventuell am Vortag zubereiten und im Kühlschrank aufbewahren.

