

Schwammerl-Cannelloni

8 Stück

Füllung:

80g Zwiebel
1 Knoblauchzehe
300g Pilze
100g Blattspinat, geputzt
1 bis 2 Stangen Lauch
30g Butter
40g Lauch, fein gewürfelt
100ml Obers
½ TL Salz
Pfeffer, aus der Mühle

Sauce:

250ml Obers
1 Eigelb
Pfeffer
1 EL Petersilie, gehackt
Butter zum Befetten
der Formen

Das Rezept für den Nudelteig
ist auf Seite 131 zu finden.

Für die Füllung Zwiebel, Knoblauch und Spinat fein hacken. Die Pilze putzen und in kleine Würfel schneiden.

Zwiebel und Knoblauch in Butter anschwitzen. Die Pilze drei Minuten mitbraten, den Spinat und den gewürfelten Lauch begeben und durchschwenken. Mit Obers aufgießen, salzen und pfeffern. Die Fülle 3–4 Minuten einkochen und anschließend auskühlen lassen.

Den Lauch putzen und vom unteren hellen Teil ein etwa 12cm langes Stück abschneiden. Von diesem vorsichtig 8 Blätter lösen und in siedendem Salzwasser 4 Minuten kochen. Kalt abschrecken und gut abtropfen lassen.

Den Teig mit einer Nudelmaschine dünn ausrollen und Rechtecke zu je 9×14 cm schneiden. Diese in kochendem Salzwasser 2 Minuten garen, aus dem Wasser nehmen und auf einem feuchten Küchentuch ausbreiten. Jedes Teigblatt mit einem Lauchblatt belegen, die Füllung darauf verteilen und zu Cannelloni rollen.

Für die Sauce das Obers aufkochen und um ein Drittel reduzieren. Im Anschluss kurz abkühlen lassen. Das Eigelb mit einem Esslöffel heißem Obers verquirlen, und dann ins übrige Obers einrühren. Die Sauce salzen, pfeffern und mit Petersilie verfeinern.

Die Cannelloni in eine gebutterte Form legen, mit der Sauce übergießen und im Rohr bei 200 °C ca. 12 Minuten backen.