

# Cannelloni mit Shiitake-Fülle

2 Personen – 4 Cannelloni/Person

Menge	Zutaten
8 St.	Cannelloni-Nudeln
35 g	Zwiebel
150 g	Shiitake von GutBehütet
3 EL	Sonnenblumenöl
100 ml	Wasser
30 g	Vollkornbrösel
½ TL	Salz
	Petersilie, Pfeffer
100 ml	Wasser
½ TL	GutBehütet-Würze oder Gemüsesuppenpulver
etwas	Salz
	Kräuterbutter
	geriebener Käse

Zwiebel klein hacken, Shiitake blättrig schneiden und beides in Sonnenblumenöl bei mittlerer Hitze anrösten. Sind die Shiitake gut durchgeröstet, mit Wasser aufgießen und das Wasser größtenteils unter Rühren verdampfen lassen. Danach die Brösel und das Salz, sowie Petersilie und Pfeffer nach belieben hinzugeben, gut durchrühren und vom Herd nehmen. Die Pilz-Bröselmischung mit einem Stabmixer oder einer Küchenmaschine zu einer dressierfähigen Masse zerkleinern und abschmecken. Sollte die Masse zu flüssig sein, mit Brösel verfestigen.

Mit einem Dressiersack die Masse in die Cannelloni füllen und in eine feuerfeste Form schichten.

Wasser mit der Gemüsewürze und dem Salz kurz aufkochen und um die Cannelloni verteilen. Auf den Nudelrollen kann Kräuterbutter verteilt werden.

Bei 160 °C im Backrohr für 20 Minuten bei Heißluft backen. Nach den 20 Minuten mit geriebenem Käse bestreuen, und nochmals für 5 Minuten bei ausgeschaltetem Backrohr den Käse schmelzen lassen.

