

Cannelloni, hausgemacht mit frischen Pilzen

- **Portionen:** 4
- **Vorbereitungszeit:** 20m
- **Zubereitungszeit:** 40m
- **Fertig in** 60m

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '60', 'cook_time' : '40m', 'prep_time' : '20m', 'servings' : '4', 'yield' : '' });
```

Schnell und extrem einfach, der tolle Gaumenschmaus nicht nur in der Pilzseason

Zutaten

- 16 Stück Cannelloni ca. 25 0 -300g, aus dem Supermarkt
- 500 g frische Pilze nach Angebot und Marktlage wie:
- Steinpilze, Pfifferlinge, braune Champignons, Schafspilze etc.
- 60 g gewürfelter, magerer Speck
- 2 mittelgroße Zwiebeln in Würfeln
- 2 reife Tomaten in 1cm großen Würfeln
- 3 El gehackte Petersilie
- 1 fein geschnittene Knoblauchzehe
- Etwas Butter
- ½ Becher Crème fraiche
- 60 - 80 g trockener, gehobelten Bergkäse
- Gewürze

Zubereitungsart

Schritt1

Die Füllung:

Schritt2

Die frischen Pilze zunächst putzen, nach Möglichkeit nicht waschen, sondern mit einer kleinen Bürste oder Küchenpinsel säubern. Anschließend in ½ cm große Würfel schneiden, ebenso die Zwiebeln und die entkernten Tomaten.

Schritt3

Der Ansatz:

Schritt4

Den Speck in etwas Butter kurz anbraten, die Zwiebeln und den Knoblauch dazu geben.

Schritt5

Dann folgen die Pilze, alles mit Pfeffer würzen und zusammen

Schritt6

5 - 6 min. bei mittlerer Hitze schmoren.

Schritt7

Zuletzt die Tomatenwürfel und die Petersilie dazu geben.

Schritt8

Das Füllen und Garen:

Schritt9

Die Masse in einen Spritzbeutel ohne Tülle geben und die Cannelloni füllen.

Schritt10

In eine ausgebutterte Auflaufform dicht an dicht setzen.

Schritt11

Mit flüssiger Butter abstreichen, Crème fraiche gleichmäßig verteilen und den gehobelten Bergkäse darüber geben.

Schritt12

Bei 180° C für ca. 40 min. in den vorgeheizten Backofen schieben und in den letzten 10 min. bei Oberhitze goldbraun überbacken.

Schritt13

Anrichtevorschlag:

Schritt14

Rustikal in der Auflaufform zu Tisch geben und die Cannelloni Portionsweise herausheben.

Schritt15

Gern ergänze ich mit einem frischen, bunten Salat mit einem tollen Joghurt-Kräuter dressing.

Rezeptart: Nudelrezepte **Tags:** cannelloni, für jeden tag, kräuter, pasta, pilze, preiswert, schnell

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/cannelloni-hausgemacht-mit-frischen-pilzen/>