

Cannelloni mit Shiitake- Sahnesoße

Zutaten

- 750 g Broccoli
- 3/8 l Gemüse-Brühe (Instant)
- 250 g Schlagsahne
- 2 Eier (Größe M)
- 5 EL Paniermehl
- Salz
- Pfeffer
- 12 Cannelloni-Röllchen
- 2 Zwiebeln
- 100 g geräucherter durchwachsener Speck
- 500 g Shiitake-Pilze
- 25 g Butter oder Margarine
- 25 g Mehl
- 1 Bund krause Petersilie
- Fett für die Form



1. Broccoli putzen, waschen und in Röschen teilen. Broccoli in die kochende Brühe geben und acht Minuten garen. Broccoli abgießen, Brühe dabei auffangen, die Röschen kalt abschrecken. Broccoli fein pürieren.
2. Püree, drei Esslöffel Sahne, Eier und Paniermehl verrühren. Masse mit Salz und Pfeffer abschmecken. In einen Spritzbeutel mit großer Lochtülle geben, Cannelloni damit füllen. Zwiebeln schälen. Zwiebeln und Speck fein würfeln.
3. Pilze putzen und je nach Größe halbieren oder vierteln. Fett in einem Topf erhitzen. Pilze darin rundherum goldbraun anbraten, herausnehmen und beiseitestellen. Speck und Zwiebeln in das Fett geben und darin anbraten.
4. Mehl in den Topf geben und unter Rühren anschwitzen. Mit der Brühe und der restliche Sahne ablöschen und aufkochen lassen. Soße fünf Minuten köcheln lassen. Petersilie waschen und, bis auf etwas zum Garnieren, grob hacken.
5. 2/3 der gehackten Petersilie und Pilze zur Soße geben und diese würzig abschmecken. Cannelloni in eine gefettete Auflaufform setzen. Soße darübergeben. Im vorgeheizten Backofen (E-Herd: 175 °C/ Gas: Stufe 2) 30 Minuten backen.
6. Einige Cannelloni mit etwas Soße anrichten und mit den übrigen Petersilienblättchen und gehackter Petersilie garniert servieren