

Cannelloni

Zutaten für: 4 Portionen

20	Gramm	Pfifferlinge, getrocknet Fett fuer die Form
1	Dose	(gross) geschaelte Tomaten (800 g)
200	Gramm	Mozzarellakaese
2		Zwiebeln
4	Essl.	Oel
300	Gramm	Hackfleisch, gemischt Salz, Pfeffer, Tabasco
50	Gramm	Butter
30	Gramm	Mehl
600	ml	Milch
50	Gramm	Parmesankaese
1	Bund	Basilikum, oder Ersatzweise
2	Essl.	Getrockn. Basilikum
16		Cannelloniroehrchen, vor- Gekocht

Anleitung:

Die Pfifferlinge in einer Tasse Wasser (ca. 125 ml) etwas 1/2 Std. Einweichen. Elektro-Ofen auf 175 GradC vorheizen, eine Auflaufform fetten. Tomaten und den Mozzarella gut abtropfen lassen, Beides klein wuerfeln. Zwiebeln abziehen, hacken. Zwiebeln im Oel anduensten, Hackfleisch dazugeben und broeselig Braten. Tomaten dazugeben, mit Salz, Pfeffer und einigen Spritzern Tabasco abschmecken. Leicht abkuehlen lassen. Butter in einem kleinen Topf schmelzen, Mehl nach und nach mit dem Schneebesen einruehren und die Kalte Milch angiessen. Unter Kraeftigem Ruehren bei milder Hitze leicht koecheln lassen, mit Salz und Pfeffer wuerzen. Etwas Kaese reiben (ca. 25 g) und Unter die weisse Sauce ruehren. Basilikum hacken, mit den Kaesewuerfeln unter das Hackfleisch heben. Pilzwasser abgiessen, Pilze fein hacken. Die Cannelloniroehrchen mit der Hackfleischmasse fuellen. Eventuell uebrige Hackfleischmasse In die Auflaufform fuellen, Cannelloni hineinsetzen, Pilze Ueberstreuen. Die Sauce ueber die Rollen giessen, den uebrigen Kaese reiben und Ueberstreuen. Im vorgeheizten Backofen etwa 50 Min. backen.

Getraenk: Chianti