



Canelloni gefüllt mit Champignons, Spinat und Käsebéchamel

Zutaten für 4 Pers.

Zubereitungszeit ca. 60 Min.

300 g Möhren
3 Zwiebeln
3 Z. Knoblauch
150 g Champignons
400 g Spinat
75 g Hüttenkäse
150g Käse, gerieben

50 ml Milch
1 Lorbeerblatt
20 g Butter
2 EL Mehl

Salz, Pfeffer
Muskat

250 g Canneloni

Möhren,
Zwiebeln,
Knoblauch und
Champignons klein hacken und in einer Pfanne andünsten.
Den Spinat hacken und zusammen mit
dem Hüttenkäse und
der Hälfte des geriebenen Käses hinzufügen.
Mit Salz und Pfeffer würzen und die Pfanne beiseite stellen.
Für die Béchamel-Sauce die Milch mit dem Lorbeerblatt unter Rühren
zum Kochen bringen und von Herd nehmen.
Die Butter dann in einem anderen Topf schmelzen, das Mehl
einstreuen und bei wenig Hitze 1-2 Minuten unter Rühren
anschwitzen
Das Lorbeerblatt aus der Milch nehmen. Nach und nach die Milch in
die Mehlschwitze geben und immer wieder glatt rühren, um jede
Klumpchenbildung zu vermeiden. Langsam zum Kochen bringen und
unter ständigem Rühren weiterkochen, bis die Sauce andickt. 2 - 3
Minuten auf kleinster Hitze weiterkochen lassen, mit Muskat und
Gewürzen abschmecken. Zum Schluss den Rest des geriebenen
Käses einrühren.
Den Ofen auf 200°C vorheizen. Die rohen Canneloni mit der
Gemüsemasse füllen (kleiner Löffel).
Die gefüllten Canneloni in eine Gratinform schichten und die
Käsebéchamel darüber gießen.
Im Ofen ca. 30-40 Minuten backen.

Als Beilage passt hervorragend ein leichter Salat aus Postelein und
frischen Kräutern mit etwas Kürbiskernöl.