

## Canelones a la Catalana - Überbackene Nudelrollen mit Fleisch

Originalrezept für 4-6 Personen

Varianten (4 Personen)

12 Lasagneblätter

500g Lasagneblätter

Füllung: 1,5 mal Füllung

200g Pouletbrust

100g Pouletleber (fakultativ)

100g Zwiebeln

30g Butterschmalz

350g Schweinshackfleisch

1 Spritzer Sherry

1 EL Zitronenthymian-Blättchen

3 Salbeiblätter, in feine Streifen geschnitten

frisch gemahlener weisser Pfeffer

Salz

Béchamelsauce:

50g Butter

30g Mehl

2,5dl Rahm

2,5dl Milch

1 Eigelb

frisch gemahlener weisser Pfeffer

Salz

1 - 1,5 Liter Sauce (!)

Ausserdem:

Butter für die Form

100g Serrano-Schinken, in Würfel geschnitten

50g frisch geriebener Manchego-Käse

statt Jamón Serrano: Tiroler Speck, Bündner Rohessspeck o.ä.

grob geriebener Käse (z.B. Käsekuchenmischung Migros)

Pouletbrust sehr klein würfeln, ebenso die Leber. Zwiebel im Butterschmalz anziehen, dann Pouletbrust, Leber und Hackfleisch darin kräftig anbraten. Sherry dazugiessen, Kräuter dazugeben und mit Salz und Pfeffer würzen.

nicht im Cutter

Lasagneblätter in kochendem Salzwasser 8 min garen, herausnehmen und auf einem Küchentuch flach ausbreiten. Eine Auflaufform mit Butter ausstreichen. Die Füllung auf den gekochten Lasagneblättern verteilen, Blätter aufrollen und quer halbieren. Stehend in die gebutterte Auflaufform setzen, mit Schinkenwürfeln bestreuen. So weiterfahren, bis alle Lasagneblätter aufgebraucht sind.

Alternative 1: statt 500g Lasagneblättern 3 Rollen Migros Pastateig verwenden (1,5 Packung), längs halbieren >> Teig ist allerdings etwas dünn, Rollen lassen sich schlecht schöpfen >> ev. doch nicht halbieren.

Alternative 2: als Lasagne zubereiten

Für die Béchamelsauce Butter in einer Kasserolle zerlassen, das Mehl darin unter Rühren farblos anschwitzen. Rahm und Milch dazugiessen, glattrühren, salzen, pfeffern und unter ständigem Rühren etwa 15 min köcheln lassen. Das Eigelb mit 2 Esslöffeln der Sauce verrühren, in die Sauce giessen, unter kräftigem Rühren nochmals aufkochen lassen. Sofort über die Canelones giessen. Mit dem Käse bestreuen und im auf 190 Grad vorgeheizten Backofen 30 min überbacken.

Weitere Alternative:

300g Schweinshackfleisch, 200g Pouletbrust, 100g Pouletleber (oder je 200g Schweinshackfleisch, Pouletbrust, Pouletleber)

Sauce: ca. 50g Mehl und 9dl Flüssigkeit

ergibt 20 Ferticannelloni (Barilla)

= 4 Portionen für Normalesser (oder mit Vorspeise) oder 3 Portionen für Vielesser.