

## 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 Pouletteber (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:

1 - 1,5 Liter Sauce (!)

50g Butter

30g Mehl

2,5dl Rahm

2,5dl Milch

1 Eigelb

frisch gemahlener weisser Pfeffer

Salz

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. Käse-  
Kuchenmischung Migros)

nicht im Cutter

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

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 Pouletteber  
(oder je 200g Schweinshackfleisch, Pouletbrust, Pouletteber)

Sauce: ca. 50g Mehl und 9dl Flüssigkeit

ergibt 20 Fertigganelloni (Barilla)

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