



Cannelloni mit Kürbis-Béchamel

Diese Cannelloni sind vegetarisch mit Gemüse und Pilzen gefüllt. Tomaten und Rindfleisch bleiben fern. Die Béchamel mit Kürbis ist cremig und schmeichelt dem Gaumen. Geräucherter Käse schmilzt beim Überbacken und die goldene Kruste duftet und schmeckt hervorragend. Ein kleiner, kräutriger Pilzsalat beschert ein frisch-säuerliches Pendant. Das Gericht heißt den Herbst willkommen.

Die Cannelloni mit der Gemüse-Pilzfüllung

Paprika und Sellerie in etwas Butter bissfest, keinesfalls weich, anschwitzen. Kürbiswürfel separat anschwitzen, da sie etwas länger brauchen. Auch sie sollen unbedingt noch vor al dente sein, da sie noch gebacken werden. Gemüse abkühlen lassen.

Für einen Pilzsalat als Beilage Pfifferlinge putzen und je nach Größe halbieren oder vierteln. Austernpilze in gefällige Stücke zupfen. Kräuterseitlinge der Länge nach in ca. 1 cm dicke Scheiben schneiden. Pilze ca. 30 Minuten vor dem Anrichten in Butter braten. Abkühlen lassen. Mit Salz, Pfeffer und einigen Spritzern Zitronen würzen. Vor dem Servieren etwas Olivenöl über die Pilze geben und mit den Kräu-



terblättchen unterheben.

Restliche Seitlinge und weitere Pilzabschnitte fein hacken und in Butter anschwitzen, bis die Flüssigkeit verdampft ist. Mit Salz und Pfeffer würzen. Vorbereitete Gemüse und Pilze für die Füllung mit Kräuterfrischkäse, geriebenem Parmesan, gehackter Petersilie und Ei zu einer Masse verkneten. Mit Salz, Pfeffer, Tabasco, Piment d'Espelette und Zitronenabrieb sowie Panko vermengen. Die Dosierung der Aromaten hängt vom persönlichen Geschmack ab, daher schrittweise vorgehen, und die Masse abschmecken. In einen Einmalspritzbeutel füllen und diesen mindestens 1 bis 2 Stunden durchkühlen lassen. Dann die Röllchen befüllen. Wichtig hierbei ist es, die Tülle des Beutels an der Spitze passend abzuschneiden, damit er vom Umfang her gut in die Röhren passt.

Die Kürbis-Béchamel

2 EL Butter aufschäumen lassen und das Mehl locker darüber stäuben. Rühren, bis das Mehl goldene Farbe annimmt und zu duften beginnt. Topf beiseiteziehen und rasch etwas von der warmen Brühe angießen. Dabei mit dem Schneebesen arbeiten. Milch hinzufügen, den Topf auf leiser Flamme ca. 15 Minuten köcheln lassen. Immer wieder umrühren, damit die Sauce nicht ansetzt. Entwickelt sie sich zu dicklich, noch etwas mehr Brühe verwenden.

Während die Sauce köchelt, die Kürbiswürfelchen in 1 EL Butter und 1 EL Nussbutter hell anbraten. Mit Salz und Pfeffer würzen. Topf beiseiteziehen.

Parmesan und Crème fraîche sowie Zitronenabrieb unter die Sauce heben. Mit

Salz, Pfeffer und Muskat abschmecken. Kürbiswürfelchen hinzufügen.

Eine passend große Auflaufform ca. 1 cm dick mit Béchamel befüllen. Die gefüllten Cannelloni daraufsetzen. Restliche Béchamel darüber verteilen. Mit Scamorza-Scheiben belegen. 30 bis 35 Minuten im auf 200 °C vorgeheizten Backofen (mittlere Schiene) überbacken. Nach 20 Minuten die Temperatur auf 160 °C reduzieren, damit der Käse goldbraun jedoch nicht zu dunkel wird.

Die Backform ca. 15 Minuten abkühlen lassen. So kann man die Röllchen präziser entnehmen.

Cannelloni mit etwas Pilzsalat anrichten.

Zutaten

Als Vorspeise für 6, als Hauptspeise für 4 Personen

Die Cannelloni mit der Gemüse-Pilz-Füllung

Menge	Zutat
12 Cannelloni	ohne Vorkochen
1	rote Paprika, fein gewürfelt
1 Stange	Sellerie, entfädelt, fein gewürfelt
1 Hand voll	Butternuss-Kürbis, geschält, fein gewürfelt
2 Hand voll	gemischte Pilze (z. B. Pfifferlinge, Austernpilze, Kräuterseitlinge)
2 EL	Butter
2 EL	Nussbutter
1	Ei
½ Packung	Frischkäse mit Kräutern (z. B. <i>Philadelphia</i>)
3 bis 4 EL	Semmelbrösel (z. B. Panko)
3 bis 4 EL	krause Petersilie (fein gehackt)
Einige	Petersilienblättchen
Einige	Basilikumblätter
4 EL	Parmigiano Reggiano (fein gerieben)
Einige Spritzer	grüner Tabasco
½ bis 1 TL	Piment d'Espelette
1	Bio-Zitrone
	Salz, Pfeffer

Zutaten

Die Kürbis-Béchamel

Menge	Zutat
2 Hand voll	Butternut-Kürbis (fein gewürfelt)
3 EL	Butter
1 EL	Nussbutter
2 EL	Mehl
2	frische Lorbeerblätter
½ bis 1 Tasse	Gemüsebrühe (warm)
1 ½ Tassen	Milch
4 EL	fein geriebener Grana Padano
1 Scamorza	In ca. 1,5 cm dicke Scheiben geschnitten
1	Bio-Zitrone
	Salz, Pfeffer, Muskat