



Cannelloni mit Champignonfüllung und Cheddarkäse



Zutaten

Menge

4	Stapelchips
250 g	Champignons
1 Handvoll	Basilikumblätter
	Salz
10	Cannelloni
	schwarzer Pfeffer, frisch gemahlen
100 g	Cheddar
4 EL	Olivenöl
250 g	Cherrytomaten
200 g	Crème fraîche
1	Chilischote

Rezeptinfo

Zutaten für 4 Portionen

Zubereitungszeit: 40 Min.

pro Portion: 2035 kJ, 486 kcal, 31,9 g Kohlenhydrate, 14,8 g Eiweiß, 35,1 g Fett, 64,6 mg Cholesterin, 3,9 g Ballaststoffe

Schwierigkeitsgrad: | Kosten: € €



Zubereitung

Du hast Lust auf ein leckeres Cannelloni Gericht mit einem außergewöhnlichem Topping? Dann musst du unbedingt unsere Cannelloni mit Pilzfüllung und Chips-Topping probieren! Die Cannelloni werden mit einer Creme aus Pilzen, Crème fraîche, Salz und Pfeffer gefüllt und in eine Auflaufform gelegt. Anschließend werden die gefüllten Cannelloni noch mit einer selbstgemachten Tomatensoße und geriebenem Cheddar bedeckt! Das Chips-Topping gibt dem Gericht zum Schluss noch einen ganz besonderen, würzigen Geschmack. Das Rezept ist wirklich super einfach und mega lecker! Probier's unbedingt auch einmal selbst aus!

Step 1:

Den Backofen heizt du auf 180 Grad Ober-/Unterhitze vor. Dann kannst du die Champignons in Scheiben schneiden und die Tomaten vierteln. Die Chilischote in feine Scheiben schneiden und anschließend den Cheddar grob reiben.

Step 2:

Jetzt erhitzt du 2 EL Olivenöl in einer Pfanne und kannst dann die Pilze darin anbraten. Anschließend mit Salz und Pfeffer würzen und 100g Crème fraîche einrühren. Nun die Masse pürieren und in einen Spritzbeutel füllen.

Step 3:

In einer weiteren Pfanne erhitzt du nochmals 2 EL Öl, schwitzt die Tomaten für ca. 5 Minuten an und verrührst sie mit Salz, Pfeffer und der restlichen Crème fraîche. Dann das Basilikum hacken und in die Soße geben.

Step 4:

Jetzt kannst du die Pilzmasse mit Hilfe des Spritzbeutels in die Cannelloni füllen. Die Cannelloni nebeneinander in eine Form legen, mit der Tomatensoße begießen und den Käse darüber streuen. Die Chips kannst du mit der Hand zerbröseln und ebenfalls über die Cannelloni streuen. Alles im heißen Ofen für ca. 30 Minuten backen.