

Canneloni

Markus Gutschke

Pasta Dough

2 cups flour
3 eggs
1 tsp salt
1 Tbsp olive oil

Béchamel Sauce

1 oz butter
2 Tbsp flour
2½ cups milk
3 Tbsp Parmesan cheese

Marinara Sauce

2 Tbsp olive oil
½ small onion
1 oz bacon
14 oz canned tomatoes
½ cups frozen peas
1 bell pepper
1 Tbsp oregano
1 Tbsp red paprika
1 Tbsp AI sauce
2 Tbsp ketchup
1 fl oz gin

Canneloni

4 oz Mozarella cheese
3 oz Prosciutto
1 oz dried Porcini mushrooms
1 Tbsp bread crumbs

Soak the Porcini mushrooms in water and set aside.

Blend the flour, eggs, salt, and olive oil in a food processor until mixture begins to form a ball. Knead on a floured surface folding in additional flour as needed. Roll out the dough with a rolling

pin, sprinkle with some more flour, fold and set aside.

Make a roux from the butter and flour. Add milk, stir until smooth, add the Parmesan cheese and cook for another minute. Set aside.

Add the finely chopped onions and cubed bacon to the olive oil and fry at medium heat until the onions turn a light brown color. Add the canned tomatoes, the peas, the chopped bell pepper and the spices. Cook for about 10min. Drain the water from the Porcini mushrooms and add it together with the gin to the Marinara sauce. Set aside.

Unfold the pasta dough onto a floured surface. Pour about half of the Béchamel sauce onto the dough and spread evenly. Cover with Prosciutto and Porcini mushrooms. Add about four table spoons of Marinara sauce. Chop the Mozarella cheese and sprinkle about one fourth onto the pasta. Grab one side of the pasta and carefully roll it up.

Preheat the oven to 340°F.

Fill the remaining Marinara sauce into an 8"×4" pan. Cut 1" to 1½" thick slices off the rolled up pasta and set them into the pan. Cover the slices with the remaining Mozarella cheese and sprinkle the bread crumbs on top. Evenly distribute the remaining Béchamel sauce over the pasta.

Bake for about 45min or until the top turns a light brown.

Serves 4.

Canneloni

Markus Gutschke

Nudelteig

150g Mehl
3 Eier
1 Tl. Salz
1 Eßl. Oliven Öl

Béchamel Sauce

30g Butter
2 Eßl. Mehl
 $\frac{1}{2}l$ Milch
3 Eßl. Parmesan

Marinara Sauce

2 Eßl. Oliven Öl
 $\frac{1}{2}$ kleine Zwiebel
30g durchwachsener Speck
400ml eingelegte Tomaten
80g tiefgefrorene Erbsen
1 grüne Paprikaschote
1 Eßl. Oreganum
1 Eßl. Roter Paprika
1 Eßl. AI Sauce
2 Eßl. Ketchup
30cc Gin

Canneloni

100g Mozzarella
80g Prosciutto
30g getrocknete Steinpilze
1 Eßl. Paniermehl

Die Steinpilze in Wasser einweichen und zur Seite stellen.

Mehl, Eier, Salz und Olivenöl in der Küchenmaschine vermengen bis sich der Teig vom Boden löst. Auf einer eingemehlten Arbeitsfläche den Teig kneten und nach Bedarf Mehl

hinzufügen. Den Teig mit dem Nudelholz dünn ausrollen, mit Mehl bestreuen, zusammenfalten und zur Seite stellen.

Aus Butter und Mehl eine helle Einbrenne erstellen. Die Milch hinzufügen und glattrühren. Den Parmesan unterrühren und noch eine Minute kochen; danach zur Seite stellen.

Die kleingehackten Zwiebeln mit dem gewürfelten Speck in Olivenöl bei mittlerer Hitze anbraten bis die Zwiebeln sich leicht braun färben. Die Tomaten, Erbsen, die gehackte Paprikaschote und die Gewürze dazugeben. Weitere 10min kochen. Das Wasser von den Steinpilzen abgießen und mit dem Gin zur Sauce geben. Die Marinara Sauce zur Seite stellen.

Den Nudelteig auf einer gemehlten Arbeitsfläche ausbreiten. Etwa die Hälfte der Béchamel Sauce gleichmäßig auf dem Teig verstreichen. Mit Prosciutto und Steinpilzen abdecken. Etwa vier Eßlöffel Marinara Sauce über die Nudeln verteilen. Den Mozarellakäse kleinhacken und ein Viertel über die Nudeln geben. Eine Seite des Teigs greifen, und ihn vorsichtig zusammenrollen.

Den Ofen auf 170°C vorheizen.

Die restliche Marinara Sauce in eine große Auflaufform füllen. 3cm bis 4cm dicke Scheiben von den aufgerollten Nudel abschneiden und in die Auflaufform geben. Die Scheiben mit dem restlichen Mozzarella bedecken und mit Paniermehl bestreuen. Die Nudeln mit der restlichen Béchamel Sauce gleichmäßig abdecken.

Etwa 45min backen bis die Canneloni eine hellbraune Kruste haben.

Ergibt 4 Portionen.