



MEINE BEWERTUNG

TM5/TM31\*

\*Angaben nur bei Abweichung

140 g Parmesan, in Stücken (2–3 cm)  
200 g Scamorza, geräuchert oder geräucherter Edamer, in Stücken (4–5 cm)

Füllung

1 Knoblauchzehe  
20 g natives Olivenöl und etwas mehr zum Einfetten  
400 g frische Pilze (z. B. Champignons, Kräuterseitlinge, Pfifferlinge), in Scheiben  
100 g Weißwein  
100 g Ricotta  
2 Eier  
1 TL Salz  
2 Prisen Pfeffer  
16 Cannelloni (ca. 180 g)

Tomatensauce

40 g Staudensellerie, in Stücken  
30 g Zwiebel  
40 g Möhre, in Stücken  
1 Knoblauchzehe  
400 g Dosentomaten oder reife Tomaten, in Stücken (3-4 cm)  
200 g Wasser  
1 Prise Zucker  
1 TL Salz  
1 Prise Pfeffer

NÜTZLICHES ZUBEHÖR

Gefrierbeutel  
Backpinsel

PILZ-CANNELLONI

ZUBEREITUNG

1. Parmesan und Scamorza in den Mixtopf geben, **15 Sek./Stufe 10** zerkleinern und umfüllen.

Füllung

2. Knoblauch und Olivenöl in den Mixtopf geben und **3 Min./120°C/Stufe 1** dünsten.
3. Pilze und Weißwein zugeben und ohne Messbecher **15 Min./100°C/Stufe 1** garen. In dieser Zeit Varoma-Behälter und Einlegeboden einfetten. Pilzmischung in den Gareinsatz geben und abtropfen lassen.
4. Abgetropfte Pilzmischung in den Mixtopf geben, **40 Sek./Stufe 8** pürieren und mit dem Spatel nach unten schieben.
5. Ricotta, 300 g zerkleinerten Käse, Eier, Salz und Pfeffer zugeben, **40 Sek./Stufe 4** vermischen, in einen Einmal-Spritzbeutel oder einen Gefrierbeutel geben und einige Minuten abkühlen lassen.
6. Ein Loch in den Gefrierbeutel schneiden, das so groß ist wie die Öffnung der Cannelloniröhren, und Mischung in die Cannelloni füllen. Die gefüllten Cannelloni mit einem kleinen Abstand zueinander in den Varoma-Behälter und Einlegeboden verteilen. Cannelloni leicht mit Olivenöl einfetten, damit sie nicht aneinander kleben. Mixtopf spülen.

Tomatensauce

7. Staudensellerie, Zwiebel, Möhre, Knoblauchzehe, Dosentomaten, Wasser, Zucker, Salz und Pfeffer in den Mixtopf geben und **15 Sek./Stufe 5** zerkleinern.
8. Varoma aufsetzen und **30 Min./Varoma/Stufe 1** garen. Varoma absetzen, gegarte Cannelloni auf 4 Teller verteilen, mit Tomatensauce bedecken, mit dem restlichen zerkleinerten Käse bestreuen und heiß servieren.

## FORTSETZUNG

TM5/TM31\*

\*Angaben nur bei Abweichung

# PILZ-CANNELLONI



Arbeitszeit:  
45 Min.



Gesamtzeit:  
1 Std. 35 Min.



4 Portionen



mittel



Pro Portion: Eiweiß 40 g  
Kohlenhydrate 37 g / Fett 38 g  
Brennwert 2838 kJ/678 kcal