



Cannelloni al forno mit Speck und frischem Pastateig

Auf die Schnelle lassen sich die überbackenen Cannelloni nicht zubereiten, dazu sind einige, wenn auch nicht komplizierte, Arbeitsschritte notwendig: Mit etwas Übung ist der Pastateig in gut 20 Minuten gemacht, er sollte aber mindestens 2 Stunden oder über Nacht ruhen. Auch ein frischer Pastateig muss ein paar Minuten vorgegart werden. Für die Füllung lohnt es sich den Speck ganz fein zu würfeln, das bedeutet etwas Sisyphusarbeit. Die Mehlsauce (Béchamel) sollte mindestens 10 Minuten köcheln, damit der Mehlgeschmack verschwindet und die Sauce bekömmlicher wird. Mit Zugabe von Käse wird sie zur Sauce Mornay und ist ideal zum Gratinieren. Mit Passata di Pomodoro wird sie von rosiger Farbe, etwas gewöhnungsbedürftig, sie schmeckt aber ausgezeichnet, ganz ähnlich dem Pastaklassiker Spaghetti alle cinque pi und passt sehr gut zur Speckfülle der Canneloni.

Zutaten (2 Portionen)

150g	Kochspeck
60g	Zwiebel
1	grosse Knoblauchzehe
80g	Brot, 2-3 Tage alt
1dl	Hühnerbouillon
1Tl	Rosmarin, getrocknet
	Pfeffer
5cl	Hühnerbouillon zum Gratinieren
	Bratbutter

Pastateig von da (ca. die Hälfte)

Sauce Mornay:

1Tl	Mehl
15g	Tafelbutter

1dl	Milch
5cl	Passata di Pomodoro
40g	Greizer

Zubereitung

Speck möglichst klein würfeln, dabei die Knorpelstücke entfernen. Zwiebel und Knoblauch hacken. Speck nicht zu heiss anbraten, er darf nicht knusprig werden. Sobald das Fett leicht flüssig wird, Zwiebel und Knoblauch zugeben und 5 Minuten dünsten, dabei ab und zu wenden. Bouillon zugiessen und mit Rosmarin würzen. Köcheln lassen bis die Bouillon eingekocht ist (ca. 15 Minuten). Auskühlen lassen.

Derzeit das Brot entrinden, zu kleinen Würfeln schneiden und in der Milch einweichen.

Brot gut ausdrücken und mit dem Speck verkneten. Masse mit etwas Pfeffer würzen.

Sauce Mornay: Tafelbutter schmelzen, das Mehl zugeben und zu einem Brei verrühren. Milch zuerst in kleinen, dann in grosseren Schlucken zugeben und gut verrühren. 10 Minuten leicht köcheln lassen und öfters aufrühren. Käse und Passata zugeben und verrühren bis der Käse geschmolzen ist. Sauce beiseite stellen.

Reichlich leicht gesazenes Wasser aufkochen.

Arbeitsfläche mit wenig Hartweizengriess bestreuen. Teig mit einer Pastawalze zu einer dünnen, 15cm breiten Bahn auswalzen (Stufe 8 von 9). Teig zu ca. 12x 14cm grossen Stücken zuschneiden.

Teigblätter im leicht siedenden Wasser 6 Minuten ziehen lassen. Einzeln mit einer Schaumkelle herausheben, gut abtropfen lassen und auslegen. Füllung zu einer dicken Wurst darauf geben und einrollen (1 1/2 Windungen).

Ofen auf 200° vorheizen.

Eine Gratinform ausbuttern, die Cannelloni hineinlegen und mit 5cl Bouillon übergiessen. Sauce Mornay auf die Cannelloni geben und verstreichen.

Cannelloni in der Mitte des Ofens ca. 30 Minuten überbacken.











