

Pouletbrust sehr klein würfeln, ebenso die Leber. Zwiebel im Butterschmalz anziehen, dann Pouletbrust, Leber und Hackfleisch darin kräftig anbraten. Sherry dazugießen, Kräuter dazugeben und mit Salz und Pfeffer würzen. Lasagneblätter in kochendem Salzwasser acht Minuten garen, herausnehmen und auf einem Küchentuch flach ausbreiten. Eine Auflaufform mit Butter austreichen. Die Füllung auf den gekochten Lasagneblättern verteilen, Blätter aufrollen und quer halbieren. Stehend in die gebutterte Auflaufform setzen, mit Schinkenwürfeln bestreuen. So weiterfahren, bis Sie alle Lasagneblätter aufgebraucht haben.

Für die Béchamelsauce Butter in einer Kasserolle zerlassen, das Mehl darin unter Rühren farblos anschwitzen. Rahm und Milch zugeben und unter ständigem Rühren etwa 15 Minuten köcheln lassen. Das Eigelb mit 2 Esslöffeln der Sauce verrühren, in die Sauce gießen, unter kräftigem Rühren nochmals aufkochen lassen. Sofort über die Canelones gießen. Mit dem Käse bestreuen und im auf 190 Grad vorgeheizten Backofen 30 Minuten überbacken.

Canelones a la catalana Überbackene

Nudelrollen mit Fleisch (Alle Rezepte für 4 bis 6 Personen)

12 Lasagneblätter

500 g Lasagneblätter oder 3 Rollen

1 1/2 x Fleisch

= 4 Pers.

Teig (= 1 1/2 Päckchen)
→ längs halbieren

Füllung:

200 Pouletbrust

100 Gramm Pouletleber (fakultativ)

100 Gramm Zwiebeln

30 Gramm Butterschmalz

350 Gramm Schweinshackfleisch

ein Spritzer Sherry

1 Esslöffel Zitronenthymian-Blättchen

3 Salbeiblätter, in feinen Streifen, Salz
frisch gemahlener weißer Pfeffer

Béchamelsauce: ~ 1,5 l

50 Gramm Butter, 30 Gramm Mehl

2,5 Deziliter Rahm, 2,5 Deziliter Milch

Salz, frisch gemahlener weißer Pfeffer

1 Eigelb

Ausserdem:

Butter für die Form

100 Gramm Serrano-Schinken,
in Würfel geschnitten

50 Gramm frisch geriebener

Manchego (Käse)

↓
Teig ist aber etwas dünn, Rollen lassen sich schlecht abschöpfen, ev. nicht halbieren

↓
alternativ: als lasagne zubereiten