

## Geflügel-Bouillon mit Pilz-Cannelloni

### Für 4 Personen:

4 Lasagneblätter	300 g gemischte Pilze	2 Schalotten
1 Knoblauchzehe	30 g Butter	Kalahari Salz fein
Tellicherry Pfeffer	2 EL Petersilie, gehackt	50 g Parmesan, frisch gerieben
800 ml Geflügelfond	Schnittlauch	

Lasagneblätter in kochendem Salzwasser bissfest garen, anschließend kalt abbrausen und auf einem Küchentuch trocken tupfen. Pilze putzen und in möglichst kleine Würfel schneiden. Schalotten und Knoblauch schälen, ebenfalls fein würfeln. Butter in einer Pfanne zerlassen, Schalotten, Knoblauch und Pilze darin andünsten und mit Kalahari Salz und Tellicherry Pfeffer würzen. Die Pilze etwas auskühlen lassen und Petersilie und Parmesan untermischen. Die Pilzmasse dünn und gleichmäßig auf die Lasagneblätter streichen. Die Blätter von der Schmalseite her sorgfältig aufrollen, in ca. 3 cm breite Stücke schneiden und je 3 in tiefe Teller setzen. Den Fond erhitzen, über die Cannelloni gießen und je nach Belieben mit Schnittlauch garnieren.

Johann Lafer am 07. Dezember 2020