

# Geflügel-Canneloni auf Peperoni-Tomaten Sauce



Vorspeise für 4 - 6 Personen

## Zutaten

Fertigpastateig  
1-2 Lauch je nach Grösse

Füllung:  
1 Zwiebel  
1 EL Butter  
2 Artischockenböden  
150 g Pouletbrust  
50 g Ricotta  
50 g Mascarpone  
40 g Reibkäse  
Salz, Pfeffer, Gewürz

Sauce:  
2 rote Peperoni  
2 Knoblauch gepresst  
2 kleine Zwiebel  
1 EL Bratbutter oder Oel  
1 dl Noilly Prat (Wermut)  
2 Pelati-Büchsen  
1 Bund Basilikum  
1 Bund glattblättriger Petersilie  
1 Zitrone

## Vorbereiten

Fertigpastateig in 8-12 Stücke à ca. 10x8cm schneiden  
Lauch waschen, in 10 cm lange Stücke schneiden wie Pastablätter und im Dampfgarer bei 100°C 2 Min. garen und anschliessend kalt abschrecken.  
Zwiebeln fein hacken für Füllung und Sauce  
Pouletbrust in kleine Würfel schneiden  
Peperoni klein hacken / Pelatibüchse Saft abtropfen und Pelati würfeln  
Basilikum und glattblättrige Petersilie sehr fein hacken

## Zubereiten

Füllung:

1 fein gehackte Zwiebel in Bratbutter andämpfen, die geviertelten Artischockenböden dazugeben, kurz mitdünsten und erkalten lassen.  
Gewürfelte Pouletbrust, Ricotta, Mascarpone und Reibkäse dazugeben und alles mit dem Stabmixer zu einer Farce mixen.  
Mit Salz, Pfeffer und Gewürz nach Wahl abschmecken.  
Die Lasagneblätter mit Lauch belegen.  
Geflügelfarce auf die Teigblätter längs verteilen.  
Eine gelochte Schale mit wenig Butter einreiben.  
Lasagneblätter aufrollen, halbieren und in Schale verteilen, so dass die einzelnen Rollen nicht aneinander kleben.  
Im Steamer / Kombidampfgarer bei 100°C 7 - 10 Min. garen.

Sauce:

Fein gehackte, kleine Zwiebeln mit Peperoni und Knoblauch andämpfen  
Mit Noilly Prat ablöschen, etwas einköcheln lassen,  
Pelatistücke dazu geben.  
4 EL Zitronensaft und die Basilikum und Petersilien Kräuter dazugeben  
Würzen mit Salz und Pfeffer und das ganze bei schwachem Feuer  
1-2 Stunden köcheln lassen.

Auf vorgewärmte Suppenteller Saucenspiegel machen und die warmen Canneloni darauf verteilen und nach belieben mit Parmesan bestreuen und mit Basilikum Blatt garnieren.