



Cannelloni mit Trüffel-Hähnchenfüllung:

Zutaten Cannelloni: 250 gr. Mehl Typ 405 mit 2 Esslöffel Gries vermischen
 2 Eier
 1/2 Tasse Wasser
 1 Prise Salz

Zu einem geschmeidigen Teig vermischen und in der Nudelmaschine auf Einstellung 4 zu Teigplatten verarbeiten. Diese dann in 20 cm lange Stücke schneiden und in kochendem, leicht gesalzenem Wasser etwa 5 Min vorkochen. Auf ein Küchenhandtuch zum Abtropfen legen und auskühlen lassen.

Zutaten wie bei der Brotfüllung zusätzlich: 1 Stück Hähnchenbrust

Die Brotfüllung genau wie beim Maishähnchen vorbereiten. Zusätzlich dann 1 großes Stück Hähnchenbrust in Butter und italienischen Kräutern andünsten. Sodann in der Moulinette zerkleinern und unter die Brotfüllung mischen.

Dann längliche, etwa 2 bis 3 cm dicke Rollen vorbereiten und in den Nudelteig einrollen. (Für 4 Personen 8 Stück) Diese Cannelloni in eine gefettete Glasform legen. (Die Form darf nicht zu groß sein).

Dann die, wie im Anhang beschriebene Trüffelsauce über den Cannelloni verteilen und in den kalten Backofen stellen.

Auf 180 einstellen und insgesamt etwa 1 Stunde braten. Soll nicht braun werden.