

## **Cannelloni mit Hühnchenfüllung**

### **Zutaten für 4 Personen:**

600 g Hühnchenfilet  
½ Bund Lauchzwiebeln  
½ Bund Petersilie  
2 EL Semmelbrösel  
2 Eier  
3 EL trockener Sherry  
Salz – Pfeffer  
20 St Cannelloni  
1 Zwiebel  
1 Knoblauchzehe  
2 EL ÖL  
½ Pck. Stückige Tomaten (250 g)  
30 g Butter  
30 g Mehl  
125 ml Hühnerbrühe –instant-  
375 ml Milch  
125 g ger. Käse  
ger. Muskatnuss  
2 Scheiben gek. Schinken

### **Zubereitung:**

Fleisch im Universalzerkleinerer fein hacken. Lauchzwiebeln putzen, waschen, in Ringe schneiden. Petersilie waschen, hacken. Fleisch, Semmelbrösel, Eier, Lauchzwiebeln, Hälfte Petersilie, Sherry, Salz, Pfeffer verkneten.

Cannelloni damit füllen. In eine gefettete Auflaufform legen. Zwiebel, Knoblauch schälen, würfeln, in heißem Öl andünsten. Tomaten, restl. Petersilie zugeben, salzen, pfeffern. 1 Min. köcheln, beiseite stellen.

Butter erhitzen, Mehl anschwitzen, Brühe, Milch unter Rühren angießen, aufkochen, 5 Minuten köcheln. Hälfte Käse in der Soße schmelzen. Mit Salz, Pfeffer, Muskat würzen, über die Cannelloni gießen. Tomatensoße in Klecksen darauf setzen. Schinken in Streifen schneiden, über den Auflauf streuen. Restl. Käse darüber verteilen. Im Backofen bei 200°C (Uml.: 180 °C / Gas. Stufe 3) 45 Minuten backen.

**Bon appé tit!**