



Cremige Nudelrollen mit Pilzen

Sellerie und Walnüssen



30-40min



2 Personen

Heute in deiner Box: Eine saftig gefüllte Nudelrolle mit Selleriepüree, Champignons und fein gehackten Walnüssen. Da können die "Kleinen" beim Rollen helfen, die "Großen" rühren währenddessen eine cremige Béchamel-Sauce an. Und während das gemeinsam im Ofen blubbert, könnt ihr euch schon mal in Vorfreude die Hände reiben.

Was du von uns bekommst

- 1 Stück Knollensellerie ⁹
- 1 Packung braune Champignons
- 1 Packung Milch
- 1 Packung Butter
- 1 Packung Walnüsse ¹⁵
- Frische Petersilie
- 1 Packung gemahlene Muskatnuss
- 1 Knoblauchzehe
- 1 Zwiebel
- 1 Packung frische Lasagneblätter ^{1,3}

Was du zu Hause benötigst

- Olivenöl
- Salz
- Schwarzer Pfeffer
- Weizenmehl ¹

Küchenutensilien

- Auflaufform
- Backofen
- große Pfanne
- kleiner Kochtopf
- mittelgroßer Kochtopf
- Sieb
- Stabmixer

Vergiss nicht, dein Gemüse gründlich zu waschen. Besonders in grünem Blattgemüse und Salaten können kleine Steinchen enthalten sein.

Allergene

Gluten (1), Eier (3), Sellerie (9), Nüsse (15). Kann Spuren von anderen Allergenen enthalten.

Nährwertangaben pro Portion

Energie 820.0kcal, Fett 29.8g, Eiweiß 28.5g, Kohlenhydrate 104.5g



1. Sellerie kochen

In einem mittleren Topf ausreichend Wasser für den **Sellerie** aufsetzen. Den **Sellerie** schälen und in ca. 1-2cm große Würfel schneiden. Sobald das Wasser kocht, die **Würfel** für ca. 15Min. zugedeckt gar kochen lassen.



4. Füllung vorbereiten

Sobald der **Sellerie** weich ist, durch ein Sieb abgießen und mit einem Stabmixer fein pürieren. Die **Walnüsse** fein hacken und mit den **Pilzen** sowie **pürieren Sellerie** mischen, mit Salz und Pfeffer abschmecken.



2. Pilze schneiden

Inzwischen die **Pilze** mit etwas Küchenkrepp oder einer Bürste von evtl. Dreck befreien und in feine Scheiben schneiden. Die **Zwiebel** schälen und fein hacken. Den **Knoblauch** schälen und fein hacken.



5. Béchamelsauce vorbereiten

In einem kleinen Topf die **Butter** auf niedriger bis mittlerer Hitze schmelzen lassen, dann mit 2EL Mehl bestäuben und nach und nach die **Milch** mit einem Schneebesen einrühren, ggfs. 100ml Wasser hinzufügen. Mit Salz, Pfeffer und **nach Geschmack** mit **Muskatnuss** abschmecken.



3. Pilze anbraten

In einer großen Pfanne 1-2EL Olivenöl hoch erhitzen und die **Zwiebeln** mit **Knoblauch** und **Pilzen** ca. 2-3Min. scharf anbraten, dann die Hitze runterdrehen und weitere ca. 2-3Min. braten. Inzwischen den Ofen auf 180°C Umluft oder 200°C Ober-/Unterhitze vorheizen.



6. Pasta füllen

Zum Schluss die **Hälfte der Sauce** in der Auflaufform verstreichen. Die **Füllung** gleichmäßig auf die **Lasagneblätter** verteilen, aufrollen und mit der Falst nach unten in die Form legen, mit **restlicher Béchamel-Sauce** bedecken und für ca. 10-15Min. im Ofen rösten. Ein paar **Petersilienblätter** aufheben, den **Rest** fein hacken und **Nudelrollen** damit garniert servieren.