

## **RESTEVERWERTUNG MIT GESCHMACK -- CANELONES!**

(für 5 Personen)

**Ca. 2kg gemischte Bratenreste**

**(egal ob vom Geflügel, Rind, Schwein, Wurst, Leberpastete... am besten von allem etwas)**

**2 Zwiebeln**

**1 dicke Scheibe Brot**

**150g Butter**

**5 EL Mehl**

**1l Milch**

**2TL Salz, etwas Muskatnuss**

**Ca. 25 Stück Canelloni Rollen**

**200g geriebener Parmesan**

**Etwas Butter**

Die zwei Zwiebeln grob hacken und in etwas Fett schmoren. Die Bratenreste zerkleinern und mit den Zwiebeln und dem in Stücke geschnittenen Brot mischen. Das ganze durch einen Fleischwolf drehen, bzw. mit der Küchenmaschine möglichst fein zerkleinern (ob man das Ganze stückiger oder feiner mag, ist eigentlich Geschmackssache).

Die Butter in einem Topf schmelzen. Das Mehl hinzufügen und nach und nach die Milch mit einem Schneebesen einrühren, so dass sich keine Klumpen bilden. Die Konsistenz der Sauce soll sämig-dick sein. Mit Salz und Muskatnuss abschmecken. Ein Teil der Soße zu dem faschierten Fleisch geben und gut vermengen, dass es eine cremige Masse ergibt. Den Boden einer Auflaufform mit etwas Sauce bedecken. Die Fleischmasse in die Canelones füllen, die Rollen in die Auflaufform schichten. Mit dem Rest der Soße abdecken, den Parmesan darüber streuen, mit Butterflöckchen abschließen. Bei 200°C etwa 45 Minuten backen.

Dazu passt ein gemischter Salat mit einem Dressing aus Zitronensaft, Knoblauch, Senf und Olivenöl!