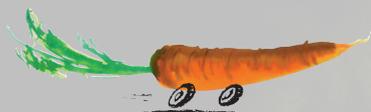




Gefüllte Rondini

Rezepte vom LAISEACKER



Zutatenliste (4 Portionen):

4 Rondini, 100g Champignons, 100g Kräuterseitlinge, 1 Zwiebel,
2 1/2 Knoblauchzehen, 250ml Sojasahne, 250ml Wasser,
1 EL Sojasauce, 1 bisschen Rosmarin, 1 bisschen Olivenöl,
1 Prise Kräutersalz, Pfeffer, Muskat

Zubereitung:

1. Den Backofen auf 200 Grad Celsius vorheizen. Die Rondini mit einem scharfen Messer oben aufschneiden. Den Deckel zur Seite legen und mit einem Löffel das Innere der Rondini aushöhlen. Dabei 1cm Abstand zum Rand lassen.
2. Ausgehöhlte Rondini mit Olivenöl und Rosmarin bestreichen und ca. 20-25 Minuten im Ofen garen. Währenddessen die Pilze schneiden und in einem Topf mit etwas Öl scharf anbraten. Knoblauch schälen und in Scheiben schneiden, Zwiebeln würfeln und zu den Pilzen geben. Alles anbraten, bis sich Röstaromen gebildet haben. Mit Sojasauce ablöschen und kurz einkochen. Das Innere der Rondini zum Topf geben und mitbraten. Mit Gewürzen abschmecken und nochmals kurz braten. Dann mit Sojasahne aufgießen. Das Päckchen der Sojasahne nochmals mit Wasser füllen, kurz schütteln und zum Topf hinzugeben. Alles kurz aufkochen lassen und anschließend mit einem Pürierstab cremig mixen.
3. Die Rondini aus dem Ofen holen und mit der Suppe befüllen. Mit Rosmarin und frischen Kräutern servieren.



Viele weitere tolle Rezeptideen
finden Sie auf
www.laiseacker.de.
Guten Appetit