



Recept geschikt voor: 4 personen | **Moeilijkheid:** 🍳 🍳

Vorbereidingstijd: 40 min | **Bereidingstijd:** 20 min | **Totale bereiding:** 60 min

Bertyn producten: [Veggie Protein Bloc - Dinkel](#) [Veggie Protein Bloc - Natur](#) [Veggie Protein Bloc - Weizen](#)

Bron: bertyn.eu | Chef: [Stefano Vicinoadio](#) | © Stefano Vicinoadio

Italienisches Cannelloni-Rezept mit Seitan-Hack, Pfifferlingen und veganer Käsesoße

Ingrediënten

Zutaten für die Soße für das Seitan-Hack:

- 1 Packung Suppengrün (Lauch, Karotte, Sellerie)
- 1 Zwiebel
- 2 Knoblauchzehen
- 1 kleine getrocknete Chilischote
- ½ Liter Rotwein
- ½ Liter hefefreie Gemüsebrühe
- 2 Dosen geschälte Tomaten (ca. 400 g)
- 4 EL Tomatenpüree
- 150 ml Olivenöl (Verde salud von Amanprana)
- Eine Prise Fleur de Sel (Khoisan Fleur de Sel)

- Eine Prise Pfeffer
- 4 getrocknete Lorbeerblätter

Zutaten für den Seitan-Hack:

- 400 g Veggie Protein Bloc
- 200 g eingeweichte Cashewnüsse
- 150 g Pfifferlinge
- 1 kleine Zwiebel
- 1 kleine frische Chilischote
- 4 Knoblauchzehen
- Feines Maismehl

Zutaten für die vegane Käsesoße:

- 150 g Frühkartoffeln
- 60 g Karotten
- 1 mittelgroße Zwiebel
- 250 ml Wasser
- 60 g Tahin (Sesampaste)
- 2 Knoblauchzehen
- 1 TL Senf
- 1 TL Fleur de Sel (Khoisan fleur de sel)
- ½ TL Pfeffer
- 1 TL Limonensaft
- ¼ TL Chilipulver
- 100 ml Olivenöl (Verde salud von Amanprana)
- 4 EL Hefeflocken
- 1 Prise Safran (Amanprana Safran)

Bereidung

1. Gemüse und Knoblauch putzen.
2. Den Knoblauch in kleine Stücke und das Gemüse usw. in gleich große Würfel schneiden.
3. Olivenöl in einer großen Pfanne erhitzen und den Knoblauch leicht anrösten.
4. Danach das restliche Gemüse und das Tomatenpüree dazugeben und alles ca. 5 bis 8 Minuten köcheln lassen.
5. Dann mit Rotwein und Gemüsebrühe ablöschen und kurz aufkochen lassen.
6. Dann die Tomaten und die Lorbeerblätter dazugeben.
7. Bei niedriger Hitze ca. 2 Stunden schmoren lassen.

Zubereitung der veganen Käsesoße:

Beginnen Sie mit der Vorbereitung für die vegane Käsesoße.

1. Kartoffeln, Karotten und die Zwiebel in kleine Würfel schneiden und alles in etwas Wasser kochen.
2. Dann das Ganze mit den restlichen Zutaten in einen Standmixer geben und mixen, bis es die Konsistenz von geschmolzenem Käse hat.

Seitan-Hack zubereiten:

1. In der Zwischenzeit den Seitan schneiden, die Cashewnüsse, die über Nacht eingeweicht wurden, die Pfifferlinge, die Zwiebel, den Knoblauch und die Chilischote in Würfel schneiden und alles zusammen durch einen Fleischwolf drehen, sodass ein feines Hack entsteht.
2. Seitan-Hack mit ein wenig Maismehl mischen und gut durchkneten.
3. Wenn die Masse zu trocken wird, einige Tropfen Wasser dazugeben, bis die Konsistenz stimmt.
4. Die Masse abdecken und 20 Minuten ruhen lassen.

Die Cannelloni füllen und in einer Auflaufform backen:

1. Die Cannelloniröhrchen vorsichtig mit dem Seitan-Hack füllen und über 2 Auflaufformen verteilen.
2. Dann die zubereitete Soße darüber geben und die gewünschte Menge vegane Käsesoße dazugeben.
3. Den Backofen auf 180 °C vorheizen und die Cannelloni in den Auflaufformen ca. 15 bis 25 Minuten in den Backofen stellen, bis die Käsesoße goldbraun ist.
4. Die Cannelloni warm servieren und einen köstlichen veganen Auflauf genießen.