Kren Canneloni

1 Stk. Krenwurzel

250 ml Milch

100 ml Sahne

4 g Agar Agar

Kren putzen und reiben

Die Milch erwärmen und Kren etwa 30 Minuten ziehen lassen.

Die Sahne mit Agar Agar verrühren und zur Krenmilch geben

Und das ganze einige Minuten köcheln lassen.

Abseihen

Und auf ein blech mit einer dicken Folie ausgelegt ist darauf gießen und

Kalt stellen……

Die Canneloni mit Mousse oder Gemüsepüree füllen und einschlagen

So das sie rund sind…