Bärlauch-Cannelloni

Die Bärlauch-Cannelloni sind ein aromatisches Pastagericht für die Frühlingsküche. Gefüllt mit einer Ricotta-Parmesan-Masse und Béchamelsauce, entsteht ein köstliches Ofengericht.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 30 min

Koch/Backzeit: 30 min

Gesamtzeit: 60 min



Zutaten

Bechamelsauce

30 g	Butter
30 g	Mehl glatt
750 ml	Vollmilch
1 Prise	Muskatnuss (gerieben)
	Salz und Pfeffer
50 g	Bärlauch (fein geschnitten)

Außerdem

14 Stk.	Cannelloni-Rollen
1 kg	Ricotta
150 g	Bärlauch (fein geschnitten)
60 g	Parmesan gerieben
	Salz und Pfeffer
60 g	Parmesan gerieben (zum Bestreuen)

Zubereitung

1. Für die **Bärlauch-Cannelloni** zuerst die Béchamelsauce zubereiten. Die Butter in einem Topf schmelzen und das Mehl einrühren. Zuerst etwas Vollmilch hinzufügen und glatt rühren. Danach nach und nach mehr Vollmilch zugießen und die Sauce unter ständigem Rühren einige Minuten cremig einkochen lassen. Mit Salz, Pfeffer und Muskatnuss würzen und den

fein geschnittenen Bärlauch unterrühren.

2. Ricotta mit geriebenem Parmesan und fein geschnittenem Bärlauch vermengen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

3. Die Cannelloni in kochendem Salzwasser etwa 4 Minuten vorgaren, anschließend herausnehmen und mit kaltem Wasser abschrecken.

4. Die Cannelloni mit der Ricotta-Bärlauch-Masse füllen – am besten mit einem Spritzbeutel. Etwas Béchamelsauce in eine Auflaufform geben. Die gefüllten Cannelloni darauflegen und mit der restlichen Sauce übergießen. Mit geriebenem Parmesan bestreuen. Im vorgeheizten Backofen bei 180 °C Ober-/Unterhitze zirka 25-30 backen, bis die Oberfläche goldbraun ist.

Unsere Empfehlung
Auflaufform-Set aus Keramik
rechtecking
Backform, Lasagneform

hier bestellen



Tipp

Anstelle von Ricotta kann man die Bärlauch-Cannelloni auch mit 3/4 Magertopfen und 1/4 Frischkäse Füllung zubereiten.