

Spargel-Cannelloni

Die Spargel-Cannelloni werden mit Lasagne Blätter zubereitet. Ein Rezept für einen köstlichen Auflauf der Abwechslung auf den Teller bringt.

Verfasser: kochrezepte.at

Koch/Backzeit: 50 min

Gesamtzeit: 50 min



Zutaten

500 g	Grüner Spargel
500 g	Weißer Spargel
8 Stk.	Lasagneblätter
8 Scheiben	Kochschinken
	Butter (für die Form)
250 g	Schlagobers

Guss

2 Stk.	Eidotter
250 g	Mozzarella
80 g	Parmesan (gerieben)
1 Prise	Muskatnuss (gemahlen)
	Salz
	Pfeffer (aus der Mühle)

Zubereitung

1. Für die die **Spargel-Cannelloni** zuerst die holzigen Enden vom Spargel entfernen. Den Weißen Spargel schälen, vom grünen Spargel nur das untere Drittel schälen.
2. Salzwasser in einem Kochtopf erhitzen und den Spargel zirka 6 Minuten kochen. Abseihen, kalt abspülen, abtropfen und etwas salzen.

3. Die Lasagne Blätter bissfest kochen. Ein Stück Alufolie mit Öl beölen und nebeneinander auflegen.
4. Eine Auflauf Form mit Butter befetten. Jedes Lasagne Blatt mit einer Schinkenscheiben und 3-4 Spargelstengen belegen und einrollen. In die Form schichten.
5. Mozzarella abtropfen lassen und in Scheiben schneiden, über die Cannelloni verteilen. Den Backofen auf 180°C vorheizen.
6. Das Schlagobers in einer Schüssel mit Eidotter und Parmesan glatt rühren, mit Salz, Pfeffer aus der Mühle und geriebener Muskatnuss würzen.
7. Die Spargel-Cannelloni damit übergießen und in Backofen auf mittlere Schiene zirka 25-30 Minuten goldgelb überbacken.

Tipp

Als Beilage frischen Blattsalat mit Kürbiskernöl aus der Steiermark servieren.