

Cannelloni mit Bärlauchfüllung in Zitronenrahm

Zubereitungszeit

40 Minuten + ca. 20 Minuten im Ofen garen

Nährwerte

Pro Portion ca.

Kalorien: 770 kcal

Eiweiss: 22 g

Fett: 48 g

Kohlenhydrate: 61 g

Tipps zu diesem Rezept

- [Zitronenchips](#)

Zutaten für 4 Portionen

300 g Blattspinat
 100 g Bärlauch oder Basilikum
 250 g Ricotta
 1 Bio-Zitrone
 Salz
 Cayennepfeffer
 3 Rollen Pastateig à 125 g
 3 dl Gemüsebouillon
 Zitronenchips für die Garnitur
 Zitronenöl zum Beträufeln

Sauce

2 Schalotten
 2 EL Olivenöl
 3 dl Vollrahm
 1.5 dl Milch



Zubereitung

1. Spinat und Bärlauch waschen. Tropfnass in eine Pfanne geben, zugedeckt dämpfen, bis sie zusammengefallen sind. Kalt abschrecken und gut ausdrücken. Beides nicht zu fein hacken.
2. Backofen auf 160 °C vorheizen. Ricotta cremig rühren. Etwas Zitronenschale fein dazureiben. Die Spinat-Bärlauch-Mischung darunterrühren. Salzen, pfeffern. Pastateige entrollen. Daraus je 4 gleich grosse Stücke schneiden. Auf jedes Teigblatt 1-1 EL Füllung geben, einrollen. Cannelloni mit etwas Abstand in eine Gratinform setzen. Mit Bouillon umgiessen, mit Alufolie zudecken. In der Ofenmitte ca. 20 Minuten garen.
3. Für die Sauce Schalotten hacken. Im Öl andünsten. Zitrone auspressen. Schalotten mit ca. 2 EL Saft ablöschen. Zuerst den Rahm, dann die Milch dazugiessen. Sauce 5-10 Minuten sämig einkochen lassen. Mit Salz und Zitronensaft abschmecken. Sauce mit dem Stabmixer aufschäumen. Cannelloni anrichten, mit Sauce begiessen. Mit Zitronenchips garnieren und mit einigen Tropfen Zitronenöl parfümieren.