



## Pfannen-Cannelloni mit Lachs

Vor- und zubereiten: ca. 40 Min.

- 250 g Ricotta**
- 2 Esslöffel Milch**
- 100 g geräucherter Lachs**,  
in feinen Streifen
- ¼ Teelöffel Salz**
- Pfeffer**, nach Bedarf
- 2 Rollen Pastateig** (z. B.  
von IDEE Betty Bossi)

**Bratbutter** zum Braten

1. Ricotta, Milch und Lachs mischen, würzen. Pastateige je in vier gleich grosse Stücke schneiden. Füllung mit einem Löffel auf die Pastateige verteilen, aufrollen (siehe «So gehts»).
2. Bratbutter in einer beschichteten Pfanne von ca. 28 cm Ø heiss werden lassen. Hitze reduzieren, Cannelloni hineinlegen, zugedeckt bei mittlerer Hitze beidseitig je ca. 2 Min. anbraten.

**Guss**

- 2 dl Halbrahm**
- ½ Esslöffel Majoran**,  
fein gehackt
- 2 frische Eier**
- ¼ Teelöffel Salz**

**wenig Pfeffer**

Für den Guss alle Zutaten verrühren, über die Cannelloni giesen, zugedeckt bei mittlerer Hitze ca. 15 Min. fest, aber nicht trocken werden lassen. Wende- deckel (siehe Tipp Seite 16) auf

Pfanne legen, mit beiden Händen Deckel gleichmässig nach unten drücken, bis er auf den Cannelloni aufliegt. Deckel am Knauf festhalten, Pfanne wenden, sodass der Cannelloni-Kuchen auf dem Wende- deckel liegt. Wenig Bratbutter in die Pfanne geben, Kuchen zurück in die Pfanne gleiten lassen, offen ca. 2 Min. fertig braten.

**Pro Person:** 31 g Fett, 24 g Eiweiss,  
33 g Kohlenhydrate, 2143 kJ (512 kcal)

So gehts



Füllung an einer Querseite auf die Pastateigstücke verteilen, von der Seite mit der Füllung her aufrollen.



### Der passende Wein

#### Chardonnay Toscana IGT Albizzia Frescobaldi

**Herkunft:** Italien/Toscana

**Rebsorte:** Chardonnay

**Charakter:** blasses Hellgelb, aromatisches Bukett mit würzigen Noten, an gedörrte Äpfel, reife Zitrusfrüchte erinnernd, gute Struktur mit lang

anhaltender, feinfruchtiger Aromatik, trockener Chardonnay.

**Passt auch zu:** Aperitif, Fisch, Spargeln, Meeresfrüchten und Käse.

**Bezugsquellen:** in grösseren Coop Verkaufsstellen und unter [www.coopathome.ch](http://www.coopathome.ch).