

Zitronige Spinat-Ricotta-Cannelloni

Für 4 Personen

1 Biozitrone
30 g Butter
30 g Mehl
5 dl Milch
130 g Parmesan, gerieben
Salz, Pfeffer aus der Mühle
Muskatnuss
450 g Blattspinat, tiefgekühlt
150 g gekochter Schinken
1 Bund Basilikum
1 Knoblauchzehe
250 g Ricotta
250 g ausgewallter Pastateig

1. Von der Zitrone die Schale abreiben, 2 TL Saft auspressen. Butter in einer Pfanne schmelzen. Mehl mit einem Schwingbesen einrühren und aufschäumen. Milch unter kräftigem Schlagen dazugießen und während 10 Minuten köcheln. 30 g Parmesan und Zitronenschale unterheben. Mit Salz, Pfeffer und geriebener Muskatnuss abschmecken. Den Boden einer ofenfesten Form mit 5–6 EL der Sauce ausstreichen.

2. Spinat in einer Pfanne in wenig Wasser dünsten. Schinken, Basilikum und Spinat mit einem Messer oder in einem Mixer grob hacken. Knoblauch dazupressen. Zusammen mit 50 g Parmesan, Ricotta und Zitronensaft mischen. Mit Salz und Pfeffer würzen.

3. Backofen auf 200 Grad vorheizen. Pastateig in 14–15 cm lange Quadrate schneiden. Jeweils 3–4 EL der Spinatmasse in diese einrollen. Cannelloni nebeneinander, mit der Verschlussstelle nach unten in die Form legen. Vollständig mit der Sauce bedecken und in der Ofenmitte 15 Minuten backen. Mit dem restlichen Parmesan bestreuen und während etwa 30 Minuten goldbraun überbacken lassen.

Tipp:

Mit den gleichen Zutaten lässt sich auch eine feine Lasagne zubereiten: Die Masse einfach zwischen drei bis vier Schichten Pastateig verteilen.

Mehr Rezepte:

saisonküche

www.saison.ch