



Spargel-Cannelloni

von Judith Städler

Mengen für 10 Personen

Füllung:

Öl in einer beschichteten Bratpfanne heiss werden lassen. Spargelscheiben ca. 8 Min. rührbraten, würzen, pürieren, auskühlen lassen.

Ricotta und Parmesan begeben, gut mischen

Cannelloni: Pastateig quer halbieren, längs 4 gleich grosse Stücke schneiden. Je ca. 2 EL Füllung auf die Teigstücke verteilen, je ca 2 beiseite gestellte Spargelspitze in die Mitte der Masse legen, aufrollen, in die vorbereitete Form legen, ca. 4 EL Füllung beiseite stellen.

Sauce: Rahm, Käse und beiseite gestellte Füllung verrühren, würzen und über die Cannelloni giessen.

Backen: ca. 20 Min. in der Mitte des auf 220° vorgeheizten Ofens.

Garnitur: Zitronenmelisse darüber streuen.

Gewürze: Pfeffer, Salz

2.5 kg Spargeln	je 1.25 weisse und grüne Spargeln in ca. 5mm dicke Scheiben schneiden, Spitzen beiseite stellen
625 g Ricotta	Ricotta
125 g Parmesan	geriebener Parmesan
5.0 g Pastateig	5 Stück Pastateig
3.75 dl Halbrahm	Rahm
175 g Parmesan	geriebener Parmesan
1.0 dl Zitronenmelissensirup	1.25 Bund Zitronenmelisse, fein geschnitten