



LACHS-CANNELLONI MIT BÄRLAUCH-PESTO

🕒 Gesamt: 1 Std. 5 Min. | Aktiv: 45 Min.

📊 Nährwert / Personen: 667kcal Fett: 46g Kohlenhydrate: 31g Eiweiss: 33g

DAS BRAUCHT'S

4 PERSONEN

Lachs

500 g Lachsfilets ohne Haut

2 EL Bärlauch-Pesto

0.5 EL Zitronensaft

Cannelloni

12 grüne Lasagne-Blätter
Salzwasser

250 g Ricotta

4 EL geriebener Sbrinz

Sauce

2 dl Halbrahm

2 TL Bärlauch-Pesto

2 EL geriebener Sbrinz

wenig Pfeffer

2 Prisen Salz

2 EL Pinienkerne

Gratinieren

1 Bio-Zitrone

wenig Rucola

Utensilien

für eine weite ofenfeste Form von ca. 3 1/2 Litern, gefettet

UND SO WIRD'S GEMACHT

Lachs

Lachs längs halbieren, quer in 12 Stücke schneiden.

Lachsstücke mit Pesto und Zitronensaft mischen, zugedeckt kurz stehen lassen

Cannelloni

Lasagneblätter im siedenden Salzwasser knapp al dente kochen, kalt abspülen, abtropfen, auf einem feuchtem Tuch auslegen.

Ricotta und Käse verrühren, würzen. Die Ricottafüllung so auf die Lasagneblätter verteilen, dass an den Querseiten je ein ca. 1 cm breiter Rand frei bleibt.

Fischstücke darauf legen, Lasagneblätter aufrollen, in die vorbereitete Form legen.

Sauce

Rahm, Pesto und Käse verrühren, würzen, über die Cannelloni verteilen, mit Pinienkernen bestreuen.

Gratinieren

Gratinieren: ca. 20 Min. in der Mitte des auf 220 Grad vorgeheizten Ofens.

Herausnehmen, Zitronenschale darüberreiben, mit Rucola bestreuen.