

Lauch-Cannelloni

Zutaten

Für 4 Personen

1 Gratinform von 30×20 cm

Butter für die Form

3 Lauchstängel, je ca. 200 g, gerüstet

12 frische Lasagneblätter (aus dem Kühlfach)

12 Hobelkäseröllchen

12 Tranchen Schinken

12 Thymianzweige

4 EL Sbrinz AOP, gerieben zum Darüberstreuen, nach

Belieben

Sauce:

1,8 dl Saucenhalbrahm

1,5 dl Fleisch- oder Gemüsebouillon

4-6 getrocknete Tomaten in Öl, abgetropft, gehackt

1 EL Thymianblättchen

Salz

Pfeffer aus der Mühle



Zubereitung

Zubereitung: ca. 35 Minuten

Gratinieren: ca. 25 Minuten

1. Lauchstängel in je 4 Stücke schneiden, in siedendem Wasser 8 Minuten kochen, herausnehmen, kalt abschrecken.
2. Lauchstängel in Lasagneblätter rollen, je 1 Hobelkäseröllchen und 1 Schinken tranche darumwickeln. Je 1 Thymianzweig unter den Käse stecken. In die ausgebutterte Form legen. Nach Belieben Sbrinz darüberstreuen.
3. Sauce: Rahm und Bouillon verrühren, Tomaten und Thymian dazugeben, würzen. Über die Cannelloni geben.
4. In der Mitte des auf 220°C vorgeheizten Ofens 20-25 Minuten gratinieren.

Vorbereiten: Die Cannelloni können bis zu 12 Stunden im Voraus vorbereitet werden. Cannelloni füllen und in Gratinform legen. Sauce zubereiten. Beides separat zugedeckt kühl stellen. 30 Minuten vor dem Gratinieren aus dem Kühlschrank nehmen.

Dazu passt ein grüner oder gemischter Salat.

Nährwerte

Eine Portion enthält: 818 kcal, 46g Eiweiss, 30g Fett, 90g Kohlenhydrate.