

Bärlauch-Cannelloni

Zutaten

Béchamelsoße

- **40 g Butter**
- **1 ½ EL Mehl**
- **200 ml Milch**
- **200 ml Gemüsebrühe**

Topping:

- **1 Zwiebel**
- **1 größere Möhre**
- **10 kleine Tomaten**

Füllung:

- **500 g Ricotta**
- **1 Ei**
- **15 Blätter Bärlauch**
- **1 Packung Cannelloni oder Lasagne-blätter**
- **40 g geriebenen Parmesan**

Zubereitungszeit: 60 min

Backzeit: 35 min.

Schwierigkeitsgrad: einfach



Zubereitung:

Für die Soße, Butter in einem Topf zerlassen, Mehl zugeben und an schwitzen, mit Milch und Gemüsebrühe ablöschen, mit Salz & Pfeffer und Muskatnuss würzen, auf kleiner Flamme ca. 5 min. köcheln lassen.

Nun kommt das Topping: dazu Zwiebel und Möhre schälen, Tomaten waschen und alles fein würfeln. In einer Pfanne mit etwas Olivenöl anbraten und alles bissfest dünsten, ca. 5 min.

Ricotta mit Ei vermischen, Bärlauch waschen, trocken schütteln, in sehr feine Streifen schneiden. alles zur Ricottacreme geben und mit Salz & Pfeffer gut würzen.

Eine Auflaufform einfetten, die Cannelloni mit der Ricottacreme füllen, geht einem kleinen Löffel oder mit einem Spritzbeutel. In die Auflaufform dicht an dicht legen, evtl. eine zweite Ebene, Béchamelsoße darüber gießen.

Topping obenauf geben und mit geriebenem Parmesan bestreuen.

Bei 180 Grad ca. 35 min. backen

Wer keine Cannelloni zu Hause hat, kann auch Lasagne Platten nehmen, einfach kurz in heißes Wasser geben, auf ein feuchtes Tuch legen, füllen und zusammenrollen.

Dazu passt wunderbar ein grüner Salat.