

Spargel Cannelloni



Zutaten für 4 Personen

1,5 kg grüner Spargel, Salz	Pfeffer
8 Lasagneblätter	1 Bund Kerbel
1 Zwiebel	1 Bund Petersilie
1 EL Öl und Fett für die Form	2 EL Senf
150 ml Hühnerbrühe	8 Scheiben gekochter Schinken
400g Sauce Hollandaise	2 Eigelb
(Fertigprodukt oder selbst hergestellt)	50g Parmesan

Den Spargel waschen. Die unteren Drittel schälen und die Enden abschneiden. Die Spargelstangen im kochenden Salzwasser fünf Minuten kochen und herausnehmen. Dann kalt abschrecken und abtropfen lassen. Im Spargelwasser die Lasagneplatten drei bis vier Minuten garen. Danach abschrecken und auf ein feuchtes Tuch legen. Die Zwiebel schälen und fein würfeln. Das Öl im Topf erhitzen, die Zwiebelwürfel darin glasig dünsten. Die Hühnerbrühe angießen, Sauce hollandaise hinzufügen. Alles etwa fünf Minuten köcheln lassen, salzen und pfeffern. In der Zwischenzeit die Kräuterblätter abzupfen, etwas Deko zur Seite legen, und die restlichen Blätter fein hacken. Den Backofen auf 225°C Grad (Umluft: 200°C Grad) vorheizen. Die Lasagneblätter auf ein Brett legen und mit Senf bestreichen. Darauf jeweils eine Scheibe Schinken und drei bis vier Spargelstangen legen und in das Teigblatt einrollen. Den Saucentopf vom Herd nehmen. Die beiden Eigelbe und Kräuter rasch unterrühren. Eine Auflaufform einfetten, den Parmesan reiben. Etwa zwei Drittel der Sauce in die Form geben, die Spargel-Cannelloni hineinlegen. Die restliche Sauce über die Röllchen verteilen und den Parmesan darüberstreuen. Spargelspitzen mit Alufolie abdecken, Auflauf im Ofen 15-20 Minuten überbacken. Cannelloni mit übrigen Kräutern garniert servieren.

Wir wünschen guten Appetit!

Stautenhof
MEIN BIOHOF