

Spargel-Cannelloni

Zutaten

Zubereitung: ca. 50 Minuten
Gratinieren: ca. 30 Minuten

Für 4 Personen

1 ofenfeste Form von ca. 30×22 cm

Butter für die Form

12 Lasagneblätter
700 g grüne Spargeln, gerüstet
ca. 80 g Rohessspeck-Tranchen

Sauce:

1,5 dl Fleisch- oder Gemüsebouillon
1,8 dl Saucenhalbrahm
2 EL trockener Sherry, nach Belieben
60 g Sbrinz AOP, gerieben
Salz
Pfeffer aus der Mühle

Sbrinz AOP, gerieben, zum Bestreuen



Zubereitung

1. Lasagneblätter in siedendem Salzwasser 4-5 Minuten vorkochen, herausnehmen, kalt abschrecken. Auf einem Küchentuch auslegen.
2. Spargeln im selben Wasser 2 Minuten blanchieren, abgiessen, abtropfen lassen.
3. Sauce: Alle Zutaten bis und mit Sbrinz verrühren, würzen.
4. Je ca. 3 Spargeln in ein Lasagneblatt einwickeln. Je 2 Tranchen Rohessspeck darumwickeln. In die ausgebutterte Form legen. Sauce darübergiessen, mit Sbrinz bestreuen.
5. In der Mitte des auf 220°C vorgeheizten Ofens 25-30 Minuten gratinieren.

Nährwerte

Eine Portion enthält: 521 kcal, 22g Eiweiss, 26g Fett, 48g Kohlenhydrate.