



Gesamtzeit: 55 min

Schwierigkeitsgrad: einfach

Portionen: 3 Personen

Spargel Cannelloni

Spargel Cannelloni

9 Stange(n) Leverno Cannelloni

9 grüne Spargelstangen

250 g Ricotta

100 g geriebener Parmesan

200 ml Sahne

200 ml Milch

1 Esslöffel Butter

1 Esslöffel Mehl

1 Teelöffel Zitronenabrieb

1 Prise(n) Muskatnuss

Salz, Pfeffer

Liakada Natives Olivenöl extra 0,5 L

Spargel Cannelloni

1.

Die holzigen Enden der Spargelstangen abschneiden.

(Falls die Spargelstangen dick sind, kurz in kochendem Salzwasser 2 min. blanchieren, dann kalt abschrecken.)

Jede Cannelloni-Röhre mit einer Spargelstange und etwas Ricotta füllen. Die gefüllten Cannelloni in eine leicht gefettete Auflaufform legen.

In einem Topf Butter schmelzen, Mehl einrühren und kurz anschwitzen. Nach und nach Milch und Sahne einrühren, dabei ständig rühren. Mit Salz, Pfeffer, Zitronenabrieb und Muskatnuss würzen. Die Hälfte des Parmesans untermischen, bis die Sauce cremig ist.

Die Sauce über die Cannelloni gießen. Mit dem restlichen Parmesan bestreuen. Bei 180 °C (Ober-/Unterhitze) ca. 25–30 min. backen, bis die Oberfläche goldbraun ist.

Mit etwas Olivenöl beträufeln und optional mit frischen Kräutern (z. B. Basilikum oder Petersilie) garnieren.