

CANNELLONI MIT STÄNGELKOHL UND PUTENSCHEIBEN

Menù-Zutaten

200 g Friarielli (Stängelkohl) - B60K
35 g Roux Bianco - BN1X

Zutaten

80 g Teigblätter für Lasagne
50 g Parmesankäse
250 g Ricotta aus Kuhmilch
2 Eigelb
350 ml Milch
120 g gebackene Putenscheiben



Chef: Tommaso Ruggieri

Zubereitung

Die Lasagneblätter blanchieren und auskühlen lassen. Für die Füllung den mit dem Messer ganz klein gehackten Stängelkohl mit Ricotta, geriebenem Parmesan und Eigelb vermischen. Die Béchamelsauce nach Packungsanleitung mit der hellen Mehlschwitze zubereiten. Den Nudelteig zuschneiden, mit einer Scheibe gekochtem Schinken belegen, mit der vorbereiteten Füllung bestreichen und zu Cannelloni einrollen. Den Boden einer Gratinform mit etwas Béchamelsauce bestreichen. Die Cannelloni einschließen und mit Béchamelsauce bedecken. Zuletzt mit geriebenem Käse bestreuen. 20 Minuten bei 180 °C im Ofen backen