



Spargel – Cannelloni

Rezept für 4 Personen

Zubereitung: ca. 50 Minuten

Gratinieren: ca. 30 Minuten

Zutaten:

1 ofenfeste Form von ca. 30x22 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:

Lasagneblätter in siedendem Salzwasser 4-5 Minuten vorkochen, herausnehmen, kalt abschrecken. Auf einem Küchentuch auslegen.

Spargeln im selben Wasser 2 Minuten blanchieren, abgiessen, abtropfen lassen.

Sauce: Alle Zutaten bis und mit Sbrinz verrühren, würzen.

Je ca. 3 Spargeln in ein Lasagneblatt einwickeln. Je 2 Tranchen Rohessspeck darumwickeln. In die ausgebutterte Form legen. Sauce darübergiessen, mit Sbrinz bestreuen.

In der Mitte des auf 220°C vorgeheizten Ofens 25-30 Minuten gratinieren.