



Cannelloni mit Basilikumfüllung in Zitronenschaum

Zutaten für 4 Personen

Legende: TL = Teelöffel, EL = Esslöffel, MSP = Messerspitze,
lt = Liter, dl = Deziliter (1/10), cl = Centiliter (1/100)

Zubereitungszeit : ca. 40 Minuten
+ ca. 20 Minuten im Ofen garen



300 gr	Blattspinat
100 gr	Basilikum (oder Bärlauch)
250 gr	Ricotta
1 Stk	Bio-Zitrone
	Salz, Cayennepfeffer
3 Stk	Rollen Pastateig à 125 gr
3 dl	Gemüsebouillon
	Zitronenchips für die Garnitur
	Zitronenoel zum Beträufeln

Sauce:

2 Stk	Schalotten
2 EL	Olivenoel
3 dl	Rahm
1,5 dl	Milch

Zubereitung

Spinat und Basilikum waschen. Tropfnass in eine Pfanne geben, zugedeckt dämpfen bis sie zusammengefallen sind. Kalt abschrecken und gut ausdrücken. Beides nicht zu fein hacken.

Backofen auf 160° C vorheizen. Ricotta cremig rühren. Etwas Zitronenschale fein dazureiben. Die Spinat-Basilikum-Mischung darunterrühren, salzen, pfeffern. Pastateige entrollen. Daraus je 4 gleich grosse Stücke schneiden. Auf jedes Teigblatt 1-1½ EL Füllung geben, einrollen. Cannelloni mit etwas Abstand in eine Gratinform setzen. Mit Bouillon umgiessen, mit Alufolie zudecken.

In der Ofenmitte ca. 20 Minuten garen.

Für die Sauce Schalotten hacken und im Oel andünsten. Zitrone auspressen. Schalotten mit ca. 2 EL Saft ablöschen. Zuerst den Rahm, dann die Milch dazugiessen. Sauce 5 - 10 Minuten sämig einkochen lassen, mit Salz und Zitronensaft abschmecken. Sauce mit dem Stabmixer aufschäumen. Cannelloni anrichten, mit Sauce begiessen. Mit Zitronenchips garnieren und mit einigen Tropfen Zitronenoel parfümieren.