

Lachs - Grünkohl - Cannelloni oder Lasagne

Zutaten für ca. 14 - 16 Cannelloni bzw. 1 Lasagne

300 g Grünkohl
2 Schalotten
2 Knoblauchzehen
200 g Räucherlachs
1 EL Olivenöl
250 g Ricotta
Cannelloni
300 ml Milch
2 Eigelb
150 g Raclette-Käse
2 EL Zitronensaft
30 g Parmesan, gerieben
Salz
Pfeffer und etwas Chili nach Geschmack

Zubereitung

Schalotten, Knoblauch fein würfeln und im Olivenöl glasig dünsten, den feingehackten Grünkohl (frisch) zugeben und mit dünsten, bis er zusammengefallen ist. TK Ware auch kurz dünsten.

Lachs sehr klein schneiden und mit Ricotta und Kohl vermischen.

Milch aufkochen, den zerkleinerten Raclettekäse zugeben, schmelzen und vom Herd nehmen. Das Eigelb unterrühren und mit Zitronensaft, Salz, Pfeffer und eventuell Chili abschmecken. Etwas von einem Knübbelchen Muskat rundet das Ganze ab.

Die Kohlmasse mit Hilfe eines Spritzbeutels in die Cannelloni füllen, diese in eine Auflaufform legen, die Käsesauce darüber gießen und dann mit dem geriebenen Parmesan bestreuen.

ODER EINE LASAGNE HERSTELLEN!

Benötigt wird für den obigen Ansatz eine Auflaufform in der 3 Lasagneblätter nebeneinander passen.

Benötigt werden 9 Stück, die in Salzwasser 5' vorgegart werden.

Den Boden der Auflaufform dünn mit Käsesauce bestreichen, 3 Blätter auflegen und wieder dünn mit der Sauce bestreichen.

Eine Hälfte der Kohlmischung verstreichen und mit 3 Lasagneblättern belegen, diese wieder mit Käsesauce bestreichen und die restliche Kohlmischung verteilen. Mit den restlichen Blättern belegen, die Käsesauce darüber gießen und mit Parmesan bestreuen.

Ab in den Backofen.

Im Backofen 20' bei 200 °C backen (2. Schiene von unten).

Es schmeckt köstlich, danke für das Rezept!