



Cannelloni mit Lachsfüllung

Zutaten für 4 Personen:

20 Cannelloni
300 g Räucherlachs
350 g Frischkäse mit Lachs (z.B. von Philadelphia)
200 g Schmand
2 Kugeln Mozzarella
3 EL Butter
3 EL Mehl
400 ml Gemüsebrühe
400 ml Milch
1 Bio Zitrone
Salz / Pfeffer
Muskatnuss
Paprikapulver rosenscharf
1 knapper EL Dill (frisch oder TK), gehackt



Zubereitung:

Für die Bechamelsauce 3 EL Butter im Topf schmelzen, 3 EL Mehl zugeben und glattrühren (Mehlschwitze herstellen). Nach und nach die Gemüsebrühe + Milch unter ständigem Rühren und bei mittlerer Hitze zugießen und immer wieder kurz aufköcheln lassen, sodass sich keine Klümpchen bilden. Die Sauce mit einem Spritzer Zitronensaft, etwas Schalenabrieb und den Gewürzen abschmecken, bis zur weiteren Verarbeitung bei geringer Hitze auf dem Herd stehen lassen und immer wieder umrühren. Den Dill erst am Ende ohne weiteres Köcheln unterrühren.

Den Räucherlachs mit Frischkäse und Schmand in der Moulinette oder Thermomix (Stufe 5 / 5 Sek.) zu einer Farce verarbeiten (wer beides nicht hat schneidet den Lachs sehr fein). Die Farce mit Pfeffer und etwas Salz würzen und die Cannelloni mit Hilfe eines Spritzbeutels füllen. Die gefüllten Röhrchen in eine gefettete Auflaufform setzen und mit der Bechamelsauce übergießen. Den Mozzarella fein würfeln und über die Cannelloni streuen.

Im Ofen bei 175°C Umluft für 40 Minuten gratinieren.



Guten Appetit und gutes Gelingen wünscht LelaLecker eure Küchenfee aus Hohenlohe!

www.lalalecker.de