

Spargelcannelloni **Zutaten für 4 Personen**

für den Teig:

250 g Mehl
2 Eier
1 Eigelb
Salz

für die Füllung:

500 g grünen Spargel
Salz
1/2 Bund Basilikum
2 Knoblauchzehen
500 g frischer Ricotta
150 g Parmesan, frisch gerieben
2 Eier
3 EL Butter
1/1/2 EL Mehl
1/2 l Milch
1 EL Tomatenmark
schwarzer Pfeffer aus der Mühle



Für den Teig das Mehl mit 1 Teelöffel Salz, den Eiern und dem Eigelb zu einem glatten geschmeidigen Teig verkneten. In Frischhaltefolie oder ein Küchentuch wickeln und mindestens 30 Minuten bei Zimmertemperatur ruhen lassen.

Inzwischen für die Füllung den Spargel leicht schräg in etwa 1/2 cm dicke Scheiben schneiden. Den Spargel im kochenden Salzwasser etwa 2 Minuten vorgaren. In einem Sieb kalt abschrecken, abtropfen lassen. Die Basilikumblättchen fein hacken. Den Knoblauch durchpressen.

Den Ricotta mit 100 g Parmesan, den Eiern, Basilikum und Knoblauch verrühren. Den abgekühlten Spargel untermengen und die Masse mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Für die Béchamelsauce 1 Esslöffel Butter zerlassen und das Mehl darin anschwitzen. Die Milch mit dem Schneebesen unterrühren und die Sauce offen bei mittlerer Hitze 10 Minuten köcheln lassen. Das Tomatenmark untermischen und die Sauce salzen und pfeffern.

Das Backrohr auf 200 Grad vorheizen.

Den Nudelteig portionsweise mit der Nudelmaschine zu dünnen Platten ausrollen. Den Teig in 10 x 12 cm große Stücke schneiden. Die Nudelplatten jeweils in der Mitte mit Ricotta-Füllung belegen und aufrollen. Die Rollen mit der Naht nach unten nebeneinander in eine feuerfeste Form schichten. Etwas Béchamelsauce darauf verteilen und dann die nächste Schicht einlegen.

Die letzte Schicht gänzlich mit Béchamelsauce bedecken und mit dem restlichen Parmesan und den restlichen Butterstücken belegen.

Die Cannelloni im heißen Ofen auf mittlerer Schiene etwa 35 Minuten backen, bis sie schön gebräunt sind. Vor dem Servieren kurz stehen lassen.