

Cannelloni mit Lachs (4 Personen, Vorspeise)

100 g tiefgek. Blattspinat 100 g Ricotta	Spinat auftauen lassen, etwas ausdrücken. Spinat und Ricotta mischen.
1 Päckli Pastateig	Pastateig ausbreiten, in 8x12 cm lange Rechtecke schneiden.
100 g Rauchlachs Pfeffer	Lachs auf den Teig legen. Spinat auflegen, würzen, einrollen. In ausgebutterte Gratinform legen.
1,5 dl Rahm 1 dl Bouillon Salz, Pfeffer	Guss Rahm, Bouillon und Gewürz mischen. Die Flüssigkeit über die Cannelloni giessen.
50 g Parmesan	Käse darüber streuen und bei 200 Grad ca. 15-20 Min. überbacken.