

# Cannelloni mit Ziegenkäse in Parmesan-Milch mit Radicchio

## Für 2 Personen

4-6 Lasagneblätter	Salz	500 g Blattspinat
1 Schalotte	1 EL Olivenöl	Pfeffer
1 Zwiebel	2 EL Butter	200 ml Milch
1 TL Gemüsebrühepulver	1 Scheibe Toastbrot	50 g Parmesan
1 Prise Muskat	200 g Ziegen-Frischkäse	2 EL Sahne
1 Eigelb	1 Radicchio	1 EL Puderzucker

Lasagneblätter kurz in Salzwasser vorkochen (sie sollten nicht zu weich sein), kurz abschrecken und abtropfen lassen. Spinat putzen, waschen und abtropfen lassen. Schalotte schälen, fein schneiden und in einer Pfanne mit Olivenöl anschwitzen, Spinat zugeben und zusammen fallen lassen. Mit Salz und Pfeffer würzen. Spinat aus der Pfanne nehmen, etwas auskühlen lassen, gut ausdrücken und fein hacken. Den Ofen auf 180 Grad (umluft 160 Grad, Gas Stufe 3) vorheizen. Für die Soße Zwiebel schälen und fein schneiden. In einem Topf 1 EL Butter erhitzen, die Zwiebeln anschwitzen, mit der Milch aufgießen und Gemüsebrühepulver zugeben. Das Brot zerbröseln und zur Milch geben, mit dem Schneebesen gut durchschlagen und aufkochen. Dann vom Herd ziehen und Parmesan untermischen. Die Soße mit Muskat und Pfeffer abschmecken. Ziegenkäse mit Sahne und Eigelb glatt rühren, Spinat untermischen und mit etwas Pfeffer würzen. Die Masse auf die Lasagneblätter streichen und zusammenrollen. Eine Auflaufform mit Butter ausfetten und Cannelloni mit der Nahtstelle nach unten einlegen. Mit der Parmesanmilch übergießen und im vorgeheizten Ofen ca. 20 Minuten garen. In der Zwischenzeit den Radicchio putzen, waschen und gut abtropfen lassen. In einer Pfanne Puderzucker karamellisieren, den Radicchio zugeben und kurz schwenken. Cannelloni mit Radicchio anrichten.

Vincent Klink Mittwoch, 26.03.2008