

KABANOS-NUDELROULADEN MIT RICOTTA & KRÄUTERN

FÜR 4 PERSONEN

45 MIN ZUBEREITUNGSZEIT

Zutaten:

12 Lasagneblätter

1 Zwiebel

2 Knoblauchzehen

150 g Houdek Kabanos Käse

2 EL Olivenöl

1 Bund Frühlingszwiebeln

400 g Ricotta

2 Eigelbe

2 EL fein gehackte Petersilie

2 EL fein geschnittene
Schnittlauchröllchen

6 klein gezupfte Basilikumblätter

100 g Parmesan, gerieben

1 TL Zitronensaft, gepresst

100 g Mozzarella, gerieben

Pfeffer, frisch gemahlen

Salz



Zubereitung:

1. Den Backofen auf 180°C vorheizen.
2. Die Lasagneblätter in reichlich Salzwasser bissfest garen, abgießen und gut abtropfen lassen. Die Lasagneblätter auf der Arbeitsfläche ausbreiten und abkühlen lassen.
3. In der Zwischenzeit die Zwiebel und die Knoblauchzehen schälen. Die Zwiebel halbieren und fein würfeln. Die Knoblauchzehen fein hacken. Die Houdek Kabanos Käse in kleine Würfel schneiden.
4. In einer Pfanne 1 EL Olivenöl erhitzen, die Zwiebelwürfel und den gehackten Knoblauch darin glasig andünsten und in eine große Schüssel geben.
5. Die Frühlingszwiebeln putzen, in feine Ringe schneiden, mit dem Ricotta und den Eigelben in die Schüssel geben und gut verrühren. Petersilie, Schnittlauch, Basilikum und Parmesan untermischen. Mit Salz und frisch gemahlenem Pfeffer sowie dem Zitronensaft würzen.
6. Die Lasagneblätter mit dem Kräuter-Ricotta bestreichen, dann die Kabanoswürfel darauf verteilen und die Blätter aufrollen. Eine Auflaufform mit dem restlichen Öl auspinseln. Die Röllchen hineinsetzen. Mit dem Mozzarella bestreuen und ca. 20 Minuten im Ofen goldgelb überbacken.

