

## Spargel – Cannelloni



12 Lasagne – Blätter

in siedendem Salzwasser 4-5 Min. vor-Kochen, herausnehmen, kalt abschrecken. Auf einem Küchentuch auslegen.

700 g grüne Spargeln

Spargeln rüsten und im siedenden Salzwasser 2 Min. blanchieren, abgiessen und abtropfen lassen.

Ca. 80 g Rohessspeck-  
Oder Schinkentranchen

Je ca. 3 Spargeln in ein Lasagneblatt einwickeln. Je 2 Tranchen Rohessspeck darumwickeln. In die ausgebutterte Form legen.

Sauce :

1,5 dl Fleisch- od. Gemüsebouillon  
1,8 dl Saucenhalbrahm  
60 g Sbrinz  
Salz  
Pfeffer

alle Zutaten bis und mit Sbrinz verrühren, würzen

Sauce über die Spargelpäckli giessen, mit Sbrinz bestreuen.

Backen: In der Mitte des auf 220 °C vorgeheizten Ofens 25 – 30 Min. gratinieren.

