



CANNELLONI MIT LINSEN-TATAR

LINSEN | HAUPTSPEISE | 60+ MIN | OHNE EINSCHRÄNKUNG



Zutaten (Für ca. 4 Personen)

150 g Müller's Mühle Beluga Linsen
300 g Blattspinat, TK
1 Schalotte
1 Knoblauchzehe
1 EL Butter
200 g Räucherlachs
200 g Ricotta
Salz, frisch gemahlener Pfeffer,
Muskat, gemahlen
20 Cannelloni

Für die Tomatensauce:

1 Zwiebeln
1 EL Olivenöl
1 EL Tomatenmark
1 Packung passierte Tomaten (= 500 g)
150 ml Brühe
Salz, frisch gemahlener Pfeffer, Zucker
1 Kugel Mozzarella (= 125 g)

Produktempfehlungen



BELUGA LINSEN

Zubereitungen

Beluga Linsen nach Packungsanweisung zubereiten. Spinat auftauen lassen. Schalotte und Knoblauch abziehen, Schalotte fein würfeln und Knoblauch zerdrücken. Spinat, Schalotte und Knoblauch in erhitzter Butter andünsten. Räucherlachs in Streifen schneiden, mit Linsen und Ricotta untermischen und mit Salz, Pfeffer und etwas Muskat abschmecken. Masse in die Cannelloni füllen und in einer Auflaufform verteilen.

Für die Tomatensauce Zwiebel abziehen, würfeln und in erhitztem Öl andünsten. Tomatenmark, Tomaten und Brühe zufügen und aufkochen. Sauce mit Salz, Pfeffer und Zucker abschmecken und über die Cannelloni geben. Mozzarella abtropfen lassen, raspeln, mit Parmesan mischen, über die Cannelloni streuen und im vorgeheizten Backofen bei 180 °C (Gas: Stufe 3, Umluft 160 °C) ca. 40-50 Minuten garen.

Wir wünschen Ihnen einen guten Appetit!