

Ich liebe Zitronen in der Küche sehr – denn wir leben im «Land, wo die Zitronen blühen, im dunklen Laub die Goldorangen glühen, ein sanfter Wind vom blauen Himmel weht ...»

Cannelloni con ricotta e limone Cannelloni mit Zitronen-Ricotta-Füllung

Zutaten für 5 – 6 Personen als Hauptgericht

Füllung für 18 Cannelloni:

- 700 g frischen Ricotta** mischen mit
- 40 g geriebenem Parmesan**
- 40 g flüssiger Butter**
- abgeriebener Schale von 3 Bio-Zitronen**
- und dem Saft von 3–5 Zitronen** ca 75 g. Abschmecken mit
- 1 EL Salz** und
- grünem Pfeffer** es muss kräftig zitronensauer sein!

- 18 frische Lasagne-Teigplatten** Das Kochen der Teigplatten: Ein mit kaltem Wasser gefülltes Becken bereistellen und ein sauberes Tuch auf die Arbeitsfläche legen. In einem grossen Topf nur 3–4 Platten gleichzeitig im sprudelnden Salzwasser kochen. Herausnehmen und im kalten Wasser kurz abschrecken. Kochdauer nach Verpackungsanweisung. Bei getrockneten Platten ist sie länger als bei frischen. Die Teigplatten auf dem Tuch auslegen, die Füllung darauf verteilen und einrollen.

- 500 g Selleriestangen** in 3 mm breite Streifen schneiden,
- in Olivenöl** dünsten und mit
- Salz und Pfeffer** abschmecken.

Fertigstellen:

- 300 g Sahne** steif schlagen, dann eine feuerfeste Form mit Olivenöl einpinseln, den Sellerie darin verteilen, die vorbereiteten Cannelloni darauflegen, die Sahne darüberstreichen und zuletzt mit Parmesan bestreuen. Im Ofen ca. 20 Minuten bei 220 Grad gratinieren.



VERONICAS TIPP:

Das Gemüsebett lässt sich wunderbar variieren. Gut passen auch feingeschnittene, angedünstete Zucchini- und Spinatblätter oder gedünsteter Lauch oder ... Und die fertig gefüllten Cannelloni lassen sich gut lose einfrieren!