



Lachs-Cannelloni mit fruchtiger Tomatensauce

Zutaten für 2 Personen

- 4 Lasagneplatten
- 1 Glas ORO d'Italia Tomatensauce Gemüse (400 g)
- 300 g Lachs ohne Haut
- eine Handvoll Baby Mangold (alternativ Babyspinat)
- 100 g Crème fraîche
- Meersalz und frisch gemahlener Pfeffer
- Abrieb und Saft einer Zitrone
- 300–400 ml mildes Olivenöl



Verwendete Produkte



Schritt 1: Die Vorbereitung

Falls Sie tiefgekühlten Lachs verwenden, tauen Sie ihn auf einem Lochblech oder Sieb in einer Schüssel auf, sodass die Flüssigkeit abtropfen kann und der Fisch nicht im Saft liegt.

Waschen Sie die Zitrone unter heißem Wasser und reiben Sie etwas Schale mit einer Küchenreibe ab. Pressen Sie anschließend den Saft aus der Zitrone.

Waschen Sie den Baby Mangold und tupfen Sie ihn vorsichtig trocken.

Schritt 2: Die Lasagne-Platten kochen

Stellen Sie einen großen Topf gesalzenes Wasser bei starker Hitze auf den Herd. Wenn das Wasser kocht, geben Sie die Lasagne-Platten hinein und kochen Sie sie für 3 bis 4 Minuten. Die Kochzeit hängt davon ab, ob Sie die Pasta selber machen oder fertige Lasagne-Platten verwenden. Die Pasta-Platten sollten gar, aber noch bissfest sein.

Nehmen Sie die Pasta aus dem Wasser und lassen Sie sie abtropfen.

Wenn die Pasta zusammenklebt, geben Sie sie einfach nochmals kurz in warmes Wasser, dann lassen sich die Nudeln wieder gut voneinander trennen und Sie können damit weiterarbeiten.



Schritt 3: Die italienische Tomatensauce zubereiten

Geben Sie die ORO d'Italia Tomatensauce Gemüse in einen kleinen Topf und erhitzen Sie sie langsam bei mittlerer Hitze. Die Sauce sollte dabei nicht kochen.