






# Lachs-Cannelloni mit fruchtiger Tomatensauce

 Leicht  2 Portionen  60 min.

## Zutaten

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



## Schritt 1: Die Vorbereitung

Zutaten: Lachs, Zitrone, Babymangold

Falls du für dieses Rezept tiefgekühlten Lachs verwenden möchtest, tauge ihn auf einem Lochblech oder Sieb in einer Schüssel auf, sodass die Flüssigkeit abtropfen kann und der Fisch nicht im Saft liegt. Bis der Fisch vollständig aufgetaut ist, kann es einige Stunden dauern. Frischen Lachs kannst du sofort verarbeiten.

Wasche die Zitrone unter heißem Wasser, reibe etwas Schale mit einer Küchenreibe ab und presse anschließend den Saft aus der Zitrone. Anschließend kannst du auch den Babymangold waschen und vorsichtig trocken tupfen.

## Schritt 2: Die Lasagne-Platten kochen

Zutaten: Lasagne-Platten

Stelle einen großen Topf gesalzenes Wasser auf den Herd und bring es zum Kochen. Halbiere die Lasagne-Platten und lass sie dann für 8 bis 10 Minuten kochen. Gerne kannst du die Pasta-Platten auch selber machen. Dafür haben wir ein ganz einfaches Rezept. Die Kochzeit verringert sich dabei auf ca. 3 bis 4 Minuten. Achte darauf, dass die Pasta-Platten noch bissfest sind. Nimm die Pasta aus dem Wasser und lass sie gut abtropfen.



### ZUSAMMENGEKLEBTE LASAGNE-PLATTEN TRENNEN

Wenn die Pasta-Platten zusammenkleben, gibst du sie am besten einfach nochmal kurz in warmes Wasser. Dann lassen sich die Nudeln wieder gut voneinander trennen und du kannst damit weiterarbeiten.

### Schritt 3: Die italienische Tomatensauce zubereiten

Zutaten: Tomatensauce Gemüse

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

### Schritt 4: Den Lachs confieren

Zutaten: Olivenöl, Lachs, Salz, Pfeffer, Zitronensaft und -Abrieb

Würze den fertig aufgetauten oder frischen Lachs mit Salz. Gib dann Olivenöl in einen Topf und setze den Lachs hinein, sodass er bedeckt ist. Erhitze das Öl auf 42 °C und gare den Fisch darin für etwa 20 Minuten. Du erkennst die richtige Temperatur daran, dass das Öl beginnt, Schlieren zu bilden. Es sollte so warm sein, dass du noch gefahrlos mit dem Finger die Temperatur prüfen kannst.

Nimm den Lachs dann vorsichtig aus dem Topf und lass ihn leicht abtropfen. Dann nur noch mit frisch gemahlenem schwarzem Pfeffer, Zitronensaft und dem Abrieb würzen.

### Schritt 5: Die Cannelloni zubereiten

Zutaten: Lasagne-Platten, Crème fraîche, Lachs

Jetzt füllst du deine Cannelloni. Lege eine Pasta-Scheibe aus und bestreiche sie mit Crème fraîche. Setze dann ein Stück Lachs an eins der kurzen Enden und rolle die Pasta so um den Fisch, dass eine schöne Cannelloni-Form entsteht.

### Schritt 6: Das Finale

Zutaten: Lachs-Cannelloni, Tomatensauce, Babymangold

Lege drei Lachs-Cannelloni nebeneinander auf einen Teller. Das Ende der Rolle sollte dabei nach unten zeigen, damit die Cannelloni gut zusammenhalten. Gib nun die heiße Tomatensauce darüber. Garnieren dein italienische Spezialität vor dem Servieren mit einigen Blättchen Babymangold. Buon Appetito!

**Verwendete Produkte:**



Gemüse  
Tomatensauce