



Cannelloni mit Schwarzkohl und Béchamel

mit Haselnusspesto und Radicchiosalat



40-50min



2 Personen

Mit frischen Lasagneblättern sind die Cannelloni ruckzuck vorbereitet und müssen nur noch im Ofen backen. Die Nudelrollen sind mit einer fein-würzigen Béchamel-Schwarzkohl-Mischung gefüllt und bekommen als Topping ein Pesto aus frischen Kräutern und Haselnuss, als Beilage gibt es noch einen erfrischend herben Radicchiosalat.

Was du von uns bekommst

- 1 Packung Milch ⁷
- 1 Zwiebel
- 1 Knoblauchzehe
- 1 Päckchen Gemüsebrühgewürz
- 1 Päckchen gemahlene Muskatnuss
- 1 Packung Schwarzkohl
- 250g frische Lasagneblätter ^{1,3}
- 30g frisches Basilikum & Oregano
- 1 Packung Haselnusskerne ¹⁵
- 1 Mozzarella ⁷
- 1 Radicchio

Was du zu Hause benötigst

- 25g Weizenmehl ¹
- 25g Butter ⁷
- Olivenöl
- Essig
- Salz und schwarzer Pfeffer
- Zucker

Küchenutensilien

- Backofen und Auflaufform
- mittelgroßer Kochtopf
- kleiner Kochtopf
- Küchenwaage
- Stabmixer mit hohem Gefäß
- Messbecher

Vergiss nicht, das Gemüse vor der Zubereitung gründlich zu waschen, insbesondere grünes Blattgemüse und Salate.

Allergene

Gluten (1), Eier (3), Milch (7), Nüsse (15). Kann Spuren von anderen Allergenen enthalten.

Nährwertangaben pro Portion

Energie 1061kcal, Fett 55.3g, Kohlenhydrate 94.5g, Eiweiß 42.1g



1. Béchamel ansetzen

Den Backofen auf 180°C Umluft (200°C Ober-/Unterhitze) vorheizen. Die **Milch** in einem kleinen Topf erwärmen. Die **Zwiebel** und den **Knoblauch** schälen, fein würfeln und in einem mittelgroßen Topf mit 25g Butter bei mittlerer Hitze farblos anschwitzen. Mit 25g Mehl bestäuben, dann die **Milch** langsam unter Rühren angießen.



2. Béchamel fertigstellen

Das **Brühgewürz** in 400ml heißem Wasser auflösen und die **Brühe** zur **Milch** in den Topf geben. Die **Béchamelsauce** 6-8Min. sanft köcheln lassen und mit **Muskatnuss** und Pfeffer abschmecken. Mit der **1/2 der Béchamelsauce** den Boden einer Auflaufform bedecken. Den **Schwarzkohl** längs von den Stielen schneiden.



3. Cannelloni backen

Jedes **Lasagneblatt** mit **2-3EL Béchamelsauce** bestreichen und mit **2-3 Kohlblättern** belegen. Die **Lasagneblätter** jeweils von der kurzen Seite aufrollen und in der Auflaufform platzieren. Den **restlichen Schwarzkohl** in feine Streifen schneiden, in die **Béchamelsauce** rühren und diese auf den **Cannelloni** verteilen. Die **Cannelloni** ca. 15Min. im Ofen backen.



4. Pesto zubereiten

Die **Basilikum-** und die **Oreganoblätter** abzupfen. Jeweils **2-3 Blätter** für die Garnitur beiseitelegen, die **restlichen Kräuter** in einem hohen Gefäß mit 2EL Olivenöl, 2EL Wasser und **2/3 der Nüsse** zu einem cremigen **Pesto** pürieren. Den **Mozzarella** mit den Fingern in ca. 2cm große Stücke zupfen.



5. Cannelloni überbacken

Die **1/2 des Pestos** und den **Mozzarella** auf den **Cannelloni** verteilen und weitere 15-20Min. backen, bis der **Käse** zerlaufen ist.



6. Salat zubereiten

Den **Radicchio** von den äußeren Blättern befreien, den harten Struck entfernen und den **Radicchio** in feine Streifen schneiden. Aus 1EL Olivenöl, 2EL Essig, je 1/2TL Salz, Pfeffer und Zucker ein Dressing anrühren und mit dem **Radicchio** vermengen. Die **Cannelloni** mit dem **restlichen Pesto** und den **restlichen Nüssen** garnieren und mit dem **Salat** servieren.

Verzichte auf gedruckte Rezepte - ändere die Einstellungen im Kundenkonto. Fragen zur Zubereitung oder zum Rezept? Deine Koch-Hotline: **030 208 480 510**

Schau dir das Rezept in deinem Konto auf marleyspoon.de an. **#marleyspooning**