



Cannelloni mit Schwarzkohl und Béchamel

mit Haselnusspesto und Radicchiosalat



40-50min



3-4 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.

- 2 Packungen 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
- 2 Mozzarellas ⁷
- 1 Radicchio

- 35g Weizenmehl ¹
- 35g Butter ⁷
- Olivenöl
- Essig
- Salz und schwarzer Pfeffer
- Zucker

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

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

Energie 735kcal, Fett 41.5g,
Kohlenhydrate 53.7g, Eiweiß 33.4g



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 35g Butter bei mittlerer Hitze farblos anschwitzen. Mit 35g Mehl bestäuben, dann die **Milch** langsam unter Rühren angießen.



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.



Das **Brühgewürz** in 800ml 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.



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



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.



Den **Radicchio** von den äußeren Blättern befreien, den harten Struck entfernen und den **Radicchio** in feine Streifen schneiden. Aus 2EL Olivenöl, 3EL Essig, je 1/2-1TL 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**