



*Überbackene
Lachscannelloni*

BEWA
Küchen

WWW.BEWA-KUECHEN.CH

Überbackene Lachscannelloni

8 Stk	grüne Lasagneblätter
500g	Lachsfilet
	Salz
	Pfeffer
1 Beutel	Sauce Hollondaise
2 EL	Vollrahm geschlagen
30g	Parmesan gerieben
2 Stk	Dill-Zweige

Lasagneblätter in Salzwasser al dente kochen. Anschliessend unter kaltem Wasser abschrecken.

Lachsiflet waschen, trocken tupfen und in ca. 2 cm breite Tranchen schneiden. Mit Salz und Pfeffer würzen und in die Lasagneblätter einwickeln.

Die Lachscannelloni nebeneinander in eine eingefettete Auflaufform legen.

Die Hollondaise-Sauce gemäss Angaben auf der Packung zubereiten und den geschlagenen Vollrahm darunterühren, die Sauce über die Cannelloni verteilen.

Parmesan darüber streuen.

Im auf 220 Grad vorgeheizten Ofen ca. 10 Minuten überbacken.

Mit Dill garnieren.

En Guetä

