Rezept

Lachs-Cannelloni in Crème-fraîche-Senf-Sauce

Ein Rezept von Lachs-Cannelloni in Crème-fraîche-Senf-Sauce, am 01.06.2025

Zutaten

1	Möhre
2	Frühlingszwiebeln
	Salz
4	Lasagneblätter
1 EL	Zitronensaft
1 EL	mittelscharfer Senf
1	kleiner Zucchino (ca. 00 g)
1 EL	Butter
	Pfeffer
200 g	Lachsfilet (frisch oder TK und aufgetaut)
150 g	Crème fraîche
	Butter für die Form

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 2 Personen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 60 bis 90 min | **Pro Portion** Ca. 720 kcal

Zubereitung

1. Die Möhre putzen und schälen. Den Zucchino waschen und putzen. Beides in feine Streifen schneiden. Die Frühlingszwiebeln putzen, waschen, quer und längs halbieren. Das Gemüse in einer Pfanne in der Butter 1-2 Min. bei mittlerer Hitze braten, salzen und pfeffern.

2. Die Lasagneblätter in kochendem Salzwasser nach Packungsanweisung bissfest kochen. Die Nudelblätter herausheben und nebeneinander auf einem sauberen Küchentuch ausbreiten.

3. Das Lachsfilet kalt abwaschen, trocken tupfen und in vier gleich große Streifen schneiden. Mit Zitronensaft, Salz und Pfeffer würzen. Die Crème fraîche mit dem Senf verrühren.

4. Den Backofen auf 200° vorheizen (Umluft 180°). Eine Auflaufform (ca. 20 x 15 cm) buttern. Lachs- und Gemüsestreifen quer auf die Nudelblätter verteilen. Jeweils 1/2 EL Senfcreme daraufgeben und die Blätter von der Schmalseite her aufrollen. Die Cannelloni nebeneinander in die Form legen, mit übriger Senfcreme bestreichen. Im heißen Ofen (Mitte) etwa 20 Min. überbacken.