

Spargel Canneloni Auflauf



Zutaten (für 2 Personen)

- 6 - 8 Canneloni
- 12 - 16 Spargelstangen
- 200 g gekochter Schinken
- 1 Zwiebel
- 1 EL Butter
- 1 EL Mehl
- ca. 400 ml Milch
- 100 ml Sahne
- Salz & Pfeffer
- Zitronensaft
- geriebener Käse

Zubereitung

- Spargel vorbereiten (weiß schälen, Enden abschneiden)
- Schinken & Zwiebel würfeln
- Canneloni 5 Min. in heißem Wasser einweichen
- Canneloni mit je 2 Spargelstangen füllen
- Butter schmelzen, Zwiebel glasig dünsten
- Mehl einrühren, mit Milch & Sahne aufgießen
- Glattrühren, würzen, Zitronensaft zugeben
- Auflaufform mit Sauce bedecken
- Canneloni einlegen, Schinken darauf verteilen
- Mit Sauce bedecken, Käse darüber
- Bei 180 °C ca. 35 Min. backen