

Lasagnerouladen bei SehrLecker.de



Die Zutaten:

8 Lasagneblätter, 2 Esslöffel Olivenöl, 200 gr gekochten Schinken (am Stück), 1 Bund Rucola, 1 Zwiebel, 2 Knoblauchzehen, 400 gr Ricotta, 2 Eier, 150 gr frisch geriebenen Parmesan, 2 Teelöffel Butter, Salz, Pfeffer aus der Mühle, Muskat, Fett für die Form.

Die Zubereitung:

Die Lasagneblätter in reichlich kochendem Salzwasser mit 1 EL Öl weich garen (auch bei Lasagneblättern ohne Vorkochen!). Einzeln mit dem Schaumlöffel herausnehmen und in eine Schüssel mit kaltem Wasser geben. Den Schinken in Würfel schneiden. Den Rucola putzen, waschen, trockenschleudern und sehr fein hacken. Zwiebel und Knoblauch schälen und ebenfalls fein hacken. 1 EL Öl erhitzen, Zwiebeln und Knoblauch darin glasig dünsten. Den Backofen auf 180 Grad vorheizen. Die Zwiebelmischung mit Rucola, Ricotta, Eiern und 2/3 Parmesan mischen, mit Salz, Pfeffer und Muskatnuss würzen. Die Lasagneblätter abtropfen lassen und dünn mit der Mischung bestreichen. Von der kurzen Seite her aufrollen, jeweils in 3 gleich große Stücke schneiden. Die Nudelrouladen in eine gefettete ofenfeste Form setzen (eine Öffnung nach unten und eine zeigt nach oben), mit dem restlichen Parmesan bestreuen und mit Butterflöckchen belegen. Auf der mittleren Schiene im Ofen etwa 15 min. goldgelb backen.