

# Lachs-Cannelloni



Hier schaut der Fisch in die Röhre: Wir haben in null Komma nichts Italien und das Meer auf dem Teller, also puren Genuss! Buon appetito!

## Zutaten | 2 Kinder + 2 Erwachsene

- 350 ml Vollmilch
- 150 ml Gemüsebrühe
- 40 g Dinkelvollkornmehl
- 50 g Butter
- 80 g Hartkäse, gerieben
- 1 TL Senf
- 3 Tomaten
- 125 g Mozzarella
- 400 g Wildlachs
- Salz, Pfeffer
- 12 Cannelloni (Röhrennudeln),  
• oder frischer Nudelteig

## Auf einen Blick

- Warme Hauptmahlzeit**
- Zeit: 25 Minuten**  
**Mit Kind: 30 Minuten**  
**Backzeit: 40 Minuten**
- Allergene: keine**

## So geht's

1. Milch, Gemüsebrühe und das Mehl in einem Topf kalt verrühren und unter Rühren 2–3 Minuten kochen. Butter, Käse und Senf unterrühren und beiseitestellen.
2. Tomaten waschen, putzen und klein würfeln, so dass sie gut in die Cannelloni passen und in einer Schüssel parat stellen.
3. Mozzarella in die gleiche Größe wie die Tomaten schneiden und in eine weitere Schüssel geben.
4. Lachs unter kaltem Wasser abspülen, trocken tupfen, ggf. Gräten entfernen, ebenfalls wie die Tomaten würfeln und mit Salz und Pfeffer würzen und in eine weitere Schüssel geben.
5. Backofen auf 170° C Ober-/Unterhitze vorheizen.
6. Jede Röhrennudel abwechselnd mit Fisch, Tomate und Mozzarella füllen. Nehmt hierzu den Stiel eines Kochlöffels zur Hilfe und legt die Rollen nebeneinander, bzw. übereinander in eine Auflaufform.
7. Zum Schluss die Soße gleichmäßig über die Cannelloni gießen und auf der mittleren Schiene im Backofen 40 Minuten backen.

Foto: Sarah Wiener Stiftung