



**JOHANN LAFER** REZEPT

## Überbackene Spargelcannelloni mit Orangenblütensalz

### Rezept für 4 Personen

---

8	Lasagneblätter	Die Lasagneblätter in Salzwasser "al dente" kochen, anschließend unter kaltem Wasser abschrecken.
---	----------------	---

---

16 Stangen	Spargel, grün	Spargel schälen und das untere Ende abschneiden. Die Spargelstangen in kochendem Salzwasser mit etwas Zucker ca. 10 Minuten kochen.
8 Stangen	Spargel, weiß Zucker	

---

8 Scheiben	gekochten Schinken Fett für die Form	Je drei Stangen Spargel zuerst in Schinken, dann in die Lasagneblätter einwickeln. Die Spargelcannelloni nebeneinander in eine ausgefettete Auflaufform legen.
------------	---	--

---

Den Backofengrill vorheizen.

---

2	Eier	Die Eier trennen. Eigelbe mit dem Weißwein in einer Schüssel über einem heißen Wasserbad schaumig schlagen und nach und nach die Butter unterrühren. Die Schüssel vom Herd nehmen und die Sauce mit Orangenblütensalz, weißem Malabar-Bio-Pfeffer und Zitronensaft abschmecken.
50 ml	Weißwein	
100 g	flüssige Butter	
	Johann Lafer Orangenblütensalz weißer Malabar-Bio-Pfeffer	
1	Saft von Zitrone	



**JOHANN LAFER**

**REZEPT**

1 TL  
50 g

Speisestärke  
Parmesan, frisch gerieben

Eiweiß steif schlagen, zusammen mit der Speisestärke unter die Sauce rühren und über die Spargelcannelloni gießen. Parmesan darüber streuen und im Ofen ca. 10 Minuten goldbraun überbacken.

---

© by Johann Lafer