



Kalte Rucola Cannelloni

für 4 Personen

8 Lasagneplatten

Salzwasser

150 g Rucola

1 Kugel Mozzarella

4 Blätter Basilikum, frisch

1 Tomate

1 EL Essig (Kräuteressig)

2 EL Pflanzenöl

Salz und Pfeffer

8 Scheiben Schinkenspeck, dünne Scheiben

50 g Pinienkerne

1 EL Zucker

etwas Balsamico (Crema di Balsamico)

1 Stück Butter

Zuerst den Rucola waschen.

Die Tomaten und den Mozzarella in 1 cm große Würfel schneiden.

Die Basilikumblätter fein hacken.

Aus Kräuteressig, Pflanzenöl, Pfeffer, Salz, Zucker und Basilikum ein Salatdressing zubereiten.

Die Lasagneplatten in Salzwasser mit einem Stück Butter bissfest kochen.

Den Rucola, die Tomaten- und Mozzarellastücke mit der Salatsoße vermengen.

Den Salat in den Schinkenspeck und dann in den Lasagneplatten einrollen.

Es werden 8 Röllchen.

Auf einem Dessertteller mit einigen Spritzern Balsamico Creme servieren.

Kann als Vorspeise oder Zwischengang serviert werden.

Gutes Gelingen und einen ebensolchen Appetit !!!

Ein frohes und gesundes Neues Jahr !!