

# Wirzcannelloni

Rezept für 4 Personen

---

10-12 weisse Lasagneblätter in viel siedendem Salzwasser al dente kochen  
abgetropft auf Küchentuch auslegen

## Füllung:

wenig Butter waschen, in 1-2cm breite Streifen schneiden  
alle Zutaten zugedeckt auf grosser Stufe erhitzen bis es  
zischt, auf kleiner Stufe knapp weich dämpfen

½ Zwiebel, fein gehackt

1 Knoblauchzehe, gepresst  
800g Wirz (oder Federkohl)  
wenig Salz oder Kräutersalz  
Pfeffer aus der Mühle

150g Frischkäse mit Kräutern unter das Gemüse mischen  
oder Pfeffer Füllung auf die Teigblätter verteilen, aufrollen  
nebeneinander in Gratinform legen

2dl Saucen- oder Rahm würzen, über die Rollen giessen  
Saucenhalbrahm  
Pfeffer aus der Mühle  
wenig Muskat  
wenig Paprika  
evtl. Bouillonpulver

50g Sbrinz, gerieben oder darüber verteilen  
gehobelt

**Gratinieren:** In der Mitte des vorgeheizten Ofens bei 200°C ca. 25 Minuten überbacken

