

# Mangold-Canneloni

für 4 Personen

<b>Menge</b>	<b>Zutaten</b>	<b>Zubereitung</b>
12 St.	Gelbe Lasagneblätter	Lasagneblätter in reichlich kochendem Salzwasser 2 Min vorkochen.
1 kg	Mangold	Herausnehmen und in kaltes Wasser legen, damit sie nicht zusammen kleben. Mangold putzen und abspülen.
1	Zwiebel	Stiele in 2cm breite Streifen schneiden, die Blätter der Länge nach halbieren. Zwiebeln abziehen, fein würfeln und im Fett andünsten.
1 EL	Butter od. Margarine	Mangoldstiele, Schlagsahne und Gemüsebrühe dazu geben. Im geschlossenen Topf 2-3 Min dünsten.
1 Becher	Saure Sahne	Mit Salz, Pfeffer und Muskat abschmecken. In eine gebutterte ofenfeste Form geben. Den Bergkäse grob reiben. Die Hälfte davon mit Frischkäse, Eiern und gehackter Petersilie zu einer glatten Masse rühren. Mit den Gewürzen kräftig abschmecken.
100 ml	Gemüsebrühe	Lasagneblätter abtropfen lassen und auf eine Küchentuch legen.
etwas	Frisch gemahlener Pfeffer und Muskat	Jeweils etwas von der Käsemasse draufstreichen, Mangoldblätter darauf verteilen, aufrollen und auf das Stiel- Mangoldgemüse legen.
1 TL	Butter	Restlichen Käse darüber streuen. Im vorgeheizten Ofen bei 200°C etwa 35 Min backen.
150g	Bergkäse am Stück	
200g	Kräuterfrischkäse	
2	Eier	
1 Bund	Glatte Petersilie	