

# Spargel-Cannelloni mit Thymianbutter

Von: Beate Rothärmel  
Portionen: 4 Personen

Zubereitungszeit: 45 Min.

## Zubereitung

1. Spargel waschen, schälen, die holzigen Enden entfernen. Inzwischen in einem großen flachen Topf, in den die Spargelstangen hineinpassen, Wasser mit Salz und Zucker aufkochen. Spargelstangen hineinlegen, ca. 10 Minuten blanchieren. Anschließend mit einem Schaumlöffel vorsichtig herausheben, abtropfen lassen.
2. Die Cannelloni im Spargelwasser ca. 12 Minuten bissfest kochen. Ebenfalls mit einem Schaumlöffel herausheben, auf ein feuchtes Küchentuch legen. Cannelloni vorsichtig mit je 1-2 Spargelstangen (je nach Dicke) füllen, dann auf ein mit Backpapier belegtes Blech legen.
3. Backofengrill auf 220 ° vorheizen. Butter in einem kleinen Topf zerlassen. Thymian hacken. Orange heiß waschen, trocken reiben und am besten mit einem Zestenreißer ca. 1 EL Schalenstreifen abziehen.
4. Thymian, Semmelbrösel und Orangenzesten zur Butter geben, die Nudel damit bestreichen. Alles mit Käse bestreuen und für ca. 1 Minute unter den heißen Grill schieben. Mit Fleur de Sel und frischem Pfeffer würzen.

## Meine Weinempfehlung

Dazu passt hervorragend ein fruchtbetonter Riesling, Weißburgunder oder ein grüner Veltliner.

## Einkaufsliste

24 Stangen weißer Spargel  
Jeweils 1 Prise Salz und Zucker  
12 Cannellini  
100 g Butter  
1 Bund Zitronenthymian  
1 Orange bio.  
2 EL Semmelbrösel  
50g frisch geriebener  
Parmesan  
Fleur de Sel, Pfeffer