

Cannelloni mit Spinat Ricotta Füllung



Cannelloni

600 g TK Spinat
2 rote Zwiebel
2 Knoblauchzehen
40 g Pinienkerne
250 g Ricotta
100 g geriebenen Parmesan
1 Ei
Salz
Pfeffer
Muskat
Café de Paris optional
1 Pck Lasagneplatten
Öl zum Anbraten
zum Überbacken
2-3 Portionen Tomatensoße
250 ml Bechamelsoße
100-200 g Reibekäse

1. Zwiebel und Knoblauchzehen klein schneiden.

Zubereitung - Spinat Ricotta Füllung

1. Etwas Öl in einem Zopf erhitzen und darin die Zwiebeln und den Knoblauch andünsten, bis es glasig ist.
2. TK Spinat hinzugeben und für ca. 10 Minuten unter ständigem umrühren erwärmen, bis es nicht mehr gefroren ist. Danach die Spinatmasse kalt stellen.
3. Pinienkerne in einer Pfanne anrösten und unter die Spinatmasse mischen.
4. Ricotta, Parmesan und Ei in die kalte Masse mischen und mit den Gewürzen abschmecken.

Zubereitung - Cannelloni mit Spinat Ricotta Füllung

1. Lasagneplatten für ca. 2-3 Minuten vorgekocht, damit du sie rollen kannst. Danach die Lasagneplatten abtupfen und kurz abkühlen lassen.
2. Jeweils 2 EL der Spinat Ricotta Füllung auf einer Lasagneplatte verteilen und fest einrollen. **Tipp:** So kannst du sie auch in Frischhaltefolie einwickeln und einfrieren.
3. In einer Auflaufform etwas **Tomatensoße** verteilen, Cannelloni nebeneinander legen und mit weiterer Tomatensoße bedecken.
4. Danach mit etwas Béchamelsoße bedecken. Entweder verwendest du eine fertig Béchamelsoße oder du machst sie ganz einfach selber: 1 EL Mehl in 1 EL geschmolzene Butter einrühren, nach und nach mit 250 ml Milch aufgießen und aufkocheln lassen. Zum Abschluss mit Salz, Pfeffer und Muskat würzen.
5. Reibekäse drüber geben und für ca. 30 min bei 200 °C Umluft im Ofen backen.