



Cannelloni mit Ricotta-Spinat-Füllung

Zutaten

- 300 g frischer Spinat
- 500 g Ricotta
- 3 EL Paniermehl
- 1 Ei
- 1 Zwiebel
- 2 Knoblauchzehen
- Salz und Pfeffer
- Neutrales Öl
- Muskat
- Pizza-Gewürz (oder getrocknete Kräuter)
- 250 g Cannelloni
- 700 ml passierte Tomaten
- 100 ml Küchensahne
- Mozzarella gerieben
- Cheddar gerieben

Zubereitung

1. Etwas Öl in der Hochrandpfanne erhitzen. Zwiebel würfeln und den Knoblauch zerkleinern. In der Pfanne glasig braten.
2. Den Spinat sowie Salz und Pfeffer hinzufügen. Sobald der Spinat zusammengefallen ist, mit etwas Muskatnuss würzen. Den Spinat etwas abkühlen lassen. Im Anschluss auf ein Brett legen und klein hacken. Den gehackten Spinat in einem Sieb abtropfen. Danach im Kühlschrank abkühlen lassen.
3. Den Backofen auf 180 Grad vorheizen. Ricotta, Ei, Paniermehl und Salz in einer Schale vermengen. Den abgekühlten Spinat hinzufügen. Dann die Masse mit einem Spritzbeutel in die Cannelloni füllen.
4. Die gefüllten Nudeln in einer Auflaufform verteilen und mit passierten Tomaten bedecken. Mit Salz, Pfeffer und Pizza-Gewürz bestreuen. Außerdem Küchensahne über den Cannelloni verteilen und mit Cheddar und Mozzarella bedecken.
5. Nun für ca. 20-25 Minuten backen. Danach heiß auf einem Teller servieren. Guten Appetit!

