

## Cannelloni mit Spinat

VORBEREITEN

20  
Min.

ZUBEREITEN

60  
Min.

NIVEAU



### Zutaten für 6 Portionen

#### Für die Cannelloni

1 kg Blattspinat  
2 Knoblauchzehen  
2 Schalotten  
1 Esslöffel Olivenöl  
50 g Parmesan oder vegetarischen Hartkäse  
500 g Ricotta  
100 g Mozzarella (gerieben)  
20 Cannelloni  
2 Zweig(e) Basilikum  
Salz, Pfeffer

#### Für die Béchamelsauce

50 g Butter  
50 g Mehl  
450 ml Milch  
1 Lorbeerblatt  
1 Teelöffel Muskat  
Salz, Pfeffer

#### Für den Tomatensugo

1 Schalotte  
1 Knoblauchzehe  
1 Esslöffel Olivenöl  
1 Esslöffel Tomatenmark  
400 g stückige Tomaten (Dose)

400 g passierte Tomaten  
2 Zweig(e) Thymian  
1 Prise(n) Zucker  
Salz, Pfeffer

#### Besonderes Zubehör

Großer Kochtopf  
Hochleistungsmixer  
Auflaufform

Du brauchst einen kleinen Seelenschmeichler? Dann habe ich hier das ultimative **Comfort Food** für dich: **Cannelloni mit Spinat**. Gefüllt mit einer herzhaften **Spinat-Ricott-Creme** baden die Cannelloni in einem **würzigen Tomatensugo**. Falls du jetzt denkst, das war schon alles ... die Spinat-Cannelloni werden natürlich noch mit einer cremigen **Béchamelsauce** übergossen und von einer **Käsekruste** gekrönt. Damit deine Cannelloni auch gleichmäßig durchbacken, greifst du am besten zu einer **Keramik Auflaufform**. Durch das Steingut verteilt sich die Hitze optimal und erspart dir ein Wechselbad der Gefühle – abwechselnd auf harte oder zu weiche Nudeln zu beißen. Gönn dir also eine **doppelte Portion Hygge** and say cheeeeeese!

- 1 -

**Für die Cannelloni** Blattspinat gründlich waschen und große Stiele abschneiden. In einem großen Topf Salzwasser aufkochen und Spinat ca. 2 Minuten blanchieren. Sofort in Eiswasser abschrecken und anschließend gut ausdrücken.

- 2 -

Knoblauch und Schalotten schälen und fein hacken. Olivenöl in einer Pfanne erhitzen und Schalotten und Knoblauch darin kurz anrösten. Parmesan hobeln. Spinat in einen Hochleistungsmixer geben und mit Ricotta, Parmesan, 1/3 Mozzarella, Salz, Pfeffer und Muskat zu

# Cannelloni mit Spinat

einer homogenen Masse mixen.



- 3 -

Für die **Béchamelsauce** Butter bei niedriger Hitze in einem Topf zerlassen. Mehl zur Butter geben und unter gleichmäßigem Rühren ca. 2 Minuten anschwitzen. Nach und nach kalte Milch zugießen und unterrühren. Dabei immer erst neue Milch dazugeben, wenn die Masse glatt und klumpenfrei gerührt ist. Sauce aufkochen, Lorbeerblatt hinzugeben und ca. 15 Minuten unter Rühren köcheln und andicken lassen. Mit Muskat, Salz und Pfeffer abschmecken.



- 4 -

Für den **Tomatensugo** Schalotte und Knoblauch schälen und fein hacken. In Olivenöl anschwitzen, Tomatenmark hinzugeben und ca. 2 Minuten mitbraten. Mit stückigen und passierten Tomaten aufgießen, Thymianzweige hinzugeben und ca. 10 Minuten einköcheln lassen.

Kräuterzweige herausnehmen und Sugo mit Zucker, Salz und Pfeffer abschmecken.

- 5 -

Für die **Cannelloni** Ofen auf 200°C Ober-/Unterhitze vorheizen. Auflaufform einfetten und die Hälfte des Tomatensugos darin verteilen. Spinat-Ricotta-Creme in einen Spritzbeutel füllen. Cannelloni nacheinander befüllen und in die Auflaufform legen.



- 6 -

Restlichen Tomatensugo über den Cannelloni verteilen. Mit Béchamelsauce begießen und mit Mozzarella bestreuen. Auflaufform in den Ofen geben und für ca. 25 Minuten auf mittlerer Schiene backen. Cannelloni mit Spinat kurz abkühlen lassen und mit Basilikumblättern garniert servieren.

