

## Al forno: Cannelloni mit vegetarischer Bolognese und Spinat

VORBEREITEN

15  
Min.

ZUBEREITEN

45  
Min.

NIVEAU



Hunger? Dann ist dieser italienische Klassiker im Veggie-Style genau das richtige für dich. Die Pastarollen werden mit vegetarischem Hackfleisch, Zwiebeln, Knoblauch und einer würzigen Tomatensauce gefüllt. Umgeben von Spinat und einer sahnigen Sauce, werden die runden Nudeln mit einer dicken Schicht Parmesan im Ofen goldbraun gebacken.

- 1 -

Backofen auf 200 °C Umluft vorheizen. Für die Sauce Karotte, Sellerie und Zwiebel schälen, fein würfeln und mit etwas Öl in einem Bräter anschwitzen, herausnehmen und beiseitestellen.

- 2 -

Vegetarisches Hack im Bratensatz 3 Minuten scharf anbraten. Gemüse und Tomatenmark dazugeben und 5 Minuten mitbraten. Passierte Tomaten einrühren und alles bei mittlerer Hitze 10 Minuten einkochen. Mit Zucker, Salz und Pfeffer abschmecken.

- 3 -

Crème fraîche mit Sahne verrühren. Mit Salz, Pfeffer und Muskat würzen. 1/3 der Masse auf die Böden der Auflaufformen verteilen. Spinat waschen. Böden der Auflaufformen mit etwas Spinat auslegen.

- 4 -

Cannelloni mit Sauce füllen und jeweils zwei Stück in jede Auflaufform legen. Mit restlicher Crème fraîche Masse und Spinat bedecken. Mit geriebenem Parmesan bestreuen und im heißen Ofen 20-25 Minuten goldbraun backen.

### Zutaten für 4 Portionen

#### Für die Bolognese

1 Karotte  
1/2 Sellerie  
1 Zwiebel  
1 Teelöffel Pflanzenöl  
180 g Rügenwalder vegetarisches Mühlenhack  
1 Esslöffel Tomatenmark  
400 g Gehackte Tomaten aus der Dose  
1 Prise(n) Zucker  
Salz, Pfeffer  
16 Cannelloni

#### Für die Creme

200 g Crème fraîche  
200 ml Sahne  
Salz, Pfeffer  
Muskat

#### Zum Überbacken

100 g Blattspinat  
100 g Parmesan

#### Sonstiges

4 Mini-Auflaufformen