

Cannelloni mit Spinat-Ricotta-Füllung überbacken



Rezept: 0135

Kategorie:

Quelle:

Liste: 8.11. Aufläufe

Nudel, Gemüse, Käse, Pinienkerne,

CookBack

Rezeptbeschreibung

Die Pinienkerne in einer Pfanne ohne Fett goldbraun anrösten und beiseitestellen. In einer Pfanne 1-2 Esslöffel Olivenöl hineingeben und erwärmen. Darin die Würfel einer Schalotte anschwitzen bis sie ein wenig Farbe annehmen, dabei ebenfalls die Würfel von einer Knoblauchzehe hinzufügen und 1-2 Minuten mit andünsten. Den Spinat mit in die Pfanne geben, einen Deckel aufsetzen und den Spinat in der Pfanne etwas zusammenfallen lassen. Nun das Ganze verrühren dabei mit Salz, Pfeffer und Muskatnuss würzen. Zum Abkühlen die Masse beiseitestellen.

Ricotta, Feta und Parmesan Käse gut vermengen, dabei den Feta mit einer Gabel zerkleinern. Die Pinienkerne unterheben das Ganze mit Salz und Pfeffer abschmecken. Danach die Masse mit dem Spinat gut vermengen und in einen Spritzbeutel abfüllen. Den Montello und Crème-fraîche zu einer Masse verrühren, dabei etwas von dem Gemüsefond zugeben, bis eine cremige Masse entstanden ist. In einer weiteren Pfanne ein wenig Olivenöl hineingeben und die restlichen Würfel der Schalotten darin bei mittlerer Hitze glasig andünsten, dabei nach einiger Zeit auch die restlichen Knoblauchwürfel hinzugeben. Die Dosentomaten zugeben mit Salz Pfeffer und Zucker würzen und die ganze Masse bei geschlossener Pfanne für gut 20 Minuten leicht köcheln lassen. Am Ende der Garzeit 2 gehackte Basilikumstängel unterrühren. Die warme Masse in eine ausgebutterte Auflaufform füllen. In der Zwischenzeit den Backofen auf 160 °C Umluft vorheizen. Die Cannelloni mit der Käsespinat Mischung aus dem Spritzbeutel füllen und in der Auflaufform in die Tomatensauce legen dabei ein wenig andrücken. Die helle Soße darüber gleichmäßig verteilen. Mozzarella in Scheiben schneiden aber auch gerne in Stücke rupfen und auf der weißen Soße platzieren. Die Auflaufform in den vorgeheizten Ofen geben und für circa 35 bis 40 Minuten backen, bis der Käse goldgelb ist. Zum Anrichten jeweils 4 Cannelloni mit Soße auf die Teller geben und mit den restlichen Feingeschnittenen basilikumblättern bestreuen.

Zutatenliste für 2 Personen

300 g Blattspinat, frisch
150 g Ricotta
250 g Crème fraîche
400 g Tomaten, Dose gehackt
2 Schalotte, fein gewürfelt
2 Knoblauchzehe, fein gewürfelt
40 g Feta
50 g Montello, gerieben
100 g Mozzarella
8 Cannelloni
25 g Pinienkerne
70 ml Gemüsefond
Olivenöl
Muskat, gerieben
Zucker
4 Stiele Basilikum
Salz und Pfeffer aus der Mühle