

Cannelloni mit Ricotta und Spinat – in Tomaten- und Béchamelsauce

Zubereitung: 40 min

Backzeit: 30 min

Zeit insgesamt: 1 Std. 10 min

Zutaten für 3 bis 4 Portionen:

Für die Füllung:

1 EL Olivenöl

½ Schalotte

450 g Blattspinat, tiefgekühlt

1 Prise Salz

1 Prise Pfeffer

1 Prise Muskatnuss

1 Knoblauchzehe

250 g Ricotta

1 Ei (Kl. M)

1 Prise Salz

1 Prise Pfeffer

4 EL Parmesan, gerieben

Für die Tomatensauce:

½ Schalotte

1 Knoblauchzehe

1 EL Olivenöl

500 g Tomaten, passierte oder gehackte (Dose)

1 EL Oregano

1 EL Basilikum

1 Prise Salz

1 Prise Zucker

1 Prise Pfeffer

Für die Béchamelsauce:

30 g Butter

50 g Mehl

500 ml Milch

Salz und Pfeffer nach Belieben

1 Prise Muskatnuss

Ansonsten:

200 g Cannelloni

4 EL Parmesan, gerieben

frischer Basilikum zum Garnieren

Besonderes Werkzeug:

Knoblauchpresse

Zubereitung:

Die Schalotte schälen und klein schneiden. Die Hälfte davon in einem Topf mit 1 EL Olivenöl anbraten. Die Knoblauchzehe hineinpressen und ebenfalls leicht bräunlich anbraten. Den tiefgekühlten Blattspinat hineingeben, unter Rühren aufkochen lassen und mit Salz, Pfeffer und Muskatnuss abschmecken. Den Topf vom Herd nehmen und etwas abkühlen lassen.

In einem weiteren Topf die Tomatensauce zubereiten. Dafür die andere Hälfte der klein geschnittenen Schalotte zusammen mit einer zerdrückten Knoblauchzehe in 1 EL Olivenöl leicht bräunlich anbraten. Die Dosentomaten dazugeben, mit Oregano, Basilikum, Salz, Zucker und Pfeffer abschmecken und bei geschlossenem Deckel köcheln lassen.

Für die Béchamelsauce wird nochmals ein Topf benötigt. Hierfür die Butter im Topf zerlassen, das Mehl hinzugeben und gut verrühren. Die Milch unter Rühren nach und nach hinzugießen und das Ganze aufköcheln lassen. Mit Salz, Pfeffer und Muskatnuss würzen.

In einer Schüssel den Ricotta mit dem Ei, Salz, Pfeffer und Parmesan verrühren. Anschließend den leicht abgekühlten Spinat mit den Händen gut ausdrücken und mit der Ricottamasse vermischen.

Den Backofen auf 220 °C Ober- und Unterhitze vorheizen.

Eine Auflaufform mit der Hälfte der Tomatensauce befüllen. Die Cannelloni mit der Spinat-Ricotta Mischung befüllen und diese in die Tomatensauce legen. Die Cannelloni mit der restlichen Tomatensauce bedecken, die Béchamelsauce darüber geben und mit 4 EL Parmesan bestreuen.

Die Auflaufform wandert nun bei mittlerer Schiene für etwa 30 min in den Backofen bis der Käse bräunlich ist.

Das fertige Gericht mit frischem Basilikum garnieren und genießen. ☺

Viel Spaß beim Nachmachen und einen guten Appetit!

Eure Sarah ♥