

Spinat - Cannelloni bei SehrLecker.de



Die Zutaten:

250 gr Cannelloni, 150 gr ital. Frischkäse (Ricotta), 200 gr TK - Blattspinat, 75 gr Parmesan, 2 Eier, geh. Petersilie, Salz, gem. Pfeffer, ger. Muskatnus, 250 gr passierte Tomaten, 0,5 l Béchamelsauce.

Die Zubereitung:

Spinat auftauen, mit Frischkäse, Petersilie, Eiern und Parmesan mischen und die Masse mit Salz, Pfeffer und Muskat abschmecken. Cannelloni in kochendes Wasser geben und nach der Hälfte der Garzeit abtropfen lassen, danach mit der Spinatmasse füllen. Passierte Tomaten in eine Auflaufform füllen und die Cannelloni darauf verteilen. Mit Béchamelsauce übergießen und mit Parmesan bestreuen. Dann bei 180 Grad 35 Minuten in den Backofen.