CANELLONI MIT SPINAT RICCOTTA FUELLUNG

für etwa 4 Personen

ZUTATEN

1 Zwiebel, gewürfelt
2 Knoblauchzehen, fein gewürfelt
2 EL Butter
800 g Blatt-Spinat (TK)
250 g Ricotta
geriebene Muskatnuss
2 EL Olivenöl
2 EL Tomatenmark
500 g passierte Tomaten
100 ml Gemüsebrühe
3 Zweige Rosmarin, fein gehackt
20 Cannelloni
200 g Parmesan, grob gerieben
Salz, Pfeffer

ZUBEREITUNG

1. 1 EL Butter in einem Topf erhitzen und die Hälfte der Zwiebeln und des Knoblauch darin andünsten.

2. Den Spinat hinzugeben und bei mittlerer Hitze zum Kochen bringen. So lange weiter kochen bis er komplett aufgetaut ist und so gut wie keine Flüssigkeit mehr im Spinat ist. Zwischendurch immer wieder umrühren.

3. Den Ricotta unterrühren und die Spinatmischung mit Muskatnuss, Salz und Pfeffer abschmecken. Anschließend Abkühlen lassen.

4. Das Olivenöl in einem Topf erhitzen und die restlichen Zwiebeln und Knoblauch andünsten. Das Tomatenmark hinzugeben und ebenfalls kurz anrösten.

5. Anschließend die passierten Tomaten, die Gemüsebrühe und den Rosmarin hinzugeben und aufkochen lassen. Etwa 5 Minuten köcheln lassen und mit Salz und Pfeffer abschmecken.

6. Die Auflaufform ausfetten und den Backofen auf 175°C (Umluft) vorheizen. Die Cannelloni mit der Spinatmischung füllen und nebeneinander in die Auflaufform legen. Das geht am besten mit einem Spritzbeutel ohne Tülle oder ihr schneidet einfach eine Ecke von einem Gefrierbeutel ab.

7. Die Tomatensauce über die Cannelloni geben. Alles mit Parmesan bestreuen und die übrige Butter in Flöckchen auf dem Parmesan verteilen. Die Cannelloni etwa 30 Minuten im Ofen backen bis der Käse geschmolzen und goldbraun ist.