Cannelloni mit Ricotta-Spinat-Füllung

Mit diesem Rezept schmeckt es wie in Italien: leckere Cannelloni mit Ricotta-Spinat-Füllung.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 20 min

Koch/Backzeit: 60 min

Gesamtzeit: 1,3 h

Zutaten

8 Stk.	Cannelloni
450 g	Blattspinat
350 g	Ricotta
1 EL	Olivenöl
100 g	Parmesan
1 Prise	Salz
1 Prise	Pfeffer
1 EL	Butter
200 ml	Basilikumsauce (oder Tomaten-Basilikum-Sauce)
20 Blätter	Basilikum
2 Stk.	Eidotter

Für die Bèchamelsauce

40 g	Butter
40 g	Mehl
800 ml	Milch
4 g	Muskat
1 Prise	Salz

Zubereitung

1. Zuerst wird die Béchamelsauce für die **Cannelloni mit Ricotta-Spinat-Füllung** vorbereitet. Dafür die Butter in einem kleinen Topf zergehen lassen, Mehl mit einem Schneebesen unterrühren und unter ständigem Rühren anschwitzen.

2. Anschließend Milch zusammen mit Muskat aufkochen, und nach und nach langsam unter die Mehlschwitze mit dem Schneebesen einrühren und salzen. Das Ganze unter ständigem Rühren einige Minuten kochen lassen, bis es dickflüssig ist. Beiseite stellen.

3. Für die Cannelloni-Füllung als erstes den Spinat gut waschen und abtropfen lassen. Ein wenig Olivenöl in einem Topf heiß werden lassen und den Spinat bei starker Hitze darin zusammensacken lassen. Danach den Spinat abkühlen lassen, ausdrücken und fein schneiden. Den Ricotta in einer Schüssel mit der Gabel zerquetschen und unter den Spinat mischen.

4. Als nächstes die Eigelbe verrühren und über die Mischung geben. Darauffolgend die Hälfte des Parmesans beigeben, mit Salz und Pfeffer abschmecken. Die Zutaten zu einer hochgehenden Masse verrühren.

5. Danach das Backrohr auf 180°C vorheizen. Eine Auflaufform mit Butter ausstreichen, anschließend eine dünne Schicht Béchamelsauce und ein wenig Basilikum-Sauce (oder Tomaten-Basilikum-Sauce) in der Form verteilen. Die Cannelloni mit der Spinat-Ricotta-Masse befüllen und in die Form geben. Das Ganze mit Béchamelsauce bedecken, die übrige Tomaten-Basilikum-Sauce darüber geben und mit dem Rest vom Parmesan bestreuen. Die Cannelloni im Backrohr ca. 40 Minuten überbacken.

6. Nach der Backzeit auf Tellern anrichten, mit Olivenöl beträufeln, Basilikumblättern garnieren und direkt servieren.

Tipp

Diese Cannelloni mit Ricotta-Spinat-Füllung sind ein wunderbares vegetarisches Rezept.