

# 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	<a href="#">Ricotta</a>
1 EL	Olivenöl
100 g	<a href="#">Parmesan</a>
1 Prise	<a href="#">Salz</a>
1 Prise	<a href="#">Pfeffer</a>
1 EL	<a href="#">Butter</a>
200 ml	Basilikumsauce (oder Tomaten-Basilikum-Sauce)
20 Blätter	<a href="#">Basilikum</a>
2 Stk.	Eidotter

## Für die Béchamelsauce

40 g	<a href="#">Butter</a>
40 g	Mehl
800 ml	Milch
4 g	Muskat
1 Prise	<a href="#">Salz</a>

## 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 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 begeben, 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.