

Cannelloni mit Spinat und Käse

Appetit bekommen? Schnell das Rezept für Cannelloni mit Spinat und Käse zubereiten - geht ganz einfach!

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 20 min

Koch/Backzeit: 45 min

Gesamtzeit: 1,1 h



Zutaten

0.5 Packungen	Cannelloni
300 g	Spinat
250 g	Ricotta
1 Handvoll	Parmesan (geriebenen)
1 EL	Pinienkerne (gehackte)
1 Prise	Salz
1 Prise	Pfeffer
1 TL	Zitronenschalen (abgeriebene)
400 g	Tomatensauce (fertige)
250 g	Mozzarella
1 Handvoll	frische Kräuter

Zubereitung

1. Für die Cannelloni mit Spinat und Käse als erstes das Backrohr auf 180 Grad mit Heißluft vorheizen. Eine Auflaufform mit Öl einfetten. Den Spinat putzen und in einem Sieb unter laufendem Wasser waschen, schütteln und abtropfen lassen.
2. Etwas Öl in einen Topf geben und auf mittlere Temperatur erhitzen. Den Spinat hineingeben, mit Pfeffer und Salz würzen. Deckel aufsetzen und rund 5 Minuten garen, bis die Spinatblätter einfallen. Anschließend über eine große Schüssel in ein Sieb abgießen, kurz abtropfen lassen und klein hacken.
3. Vorbereiteten Spinat in die Schüssel geben. Parmesan, Ricotta, Zitronenschale und

Pinienkerne zufügen und alles gut durchmengen. Mit Gewürzen nach Bedarf abschmecken. Die Masse in einen Spritzsack geben und in die Cannelloni füllen.

4. Die Cannelloni gleichmäßig in die Auflaufform einschichten und vollständig mit der Tomatensauce übergießen. Den Mozzarella in Scheiben schneiden und in der Form verteilen. Frische Kräuter waschen, trocknen, hacken und darüber streuen. Etwa 45 Minuten goldbraun im Ofen überbacken.

Tipp

Noch besser schmecken die Cannelloni mit Spinat und Käse, wenn die Tomatensauce selbst gemacht wird.