Spinat-Schafskäse-Cannelloni

Die Spinat-Schafskäse-Cannelloni lassen Nudelliebhaber schwach werden. Dieses Rezept lässt die Herzen von Pasta Kennern aufgehen.

Verfasser: Pia-kocht

Arbeitszeit: 15 min

Koch/Backzeit: 45 min

Gesamtzeit: 60 min



Foto: Pia-kocht

Zutaten

für die Füllung

150 g	Blattspinat (frisch)
1 Stk.	Zwiebel
200 g	Schafskäse
150 g	Ricotta
50 g	Pinienkerne
6 Stk.	Cannelloni-Nudel-Rollen

für die Tomatensoße

500 g	Tomaten (geschnitten und aus der Packung)
1 Stk.	Zwiebel
1 Prise	Pfeffer
1 Prise	Salz
1 Prise	Oregano
1 Prise	Thymian

für die Béchamelsoße

25 g	Butter

35 g	Mehl
400 ml	Milch
1 Prise	Salz
1 Prise	Pfeffer
1 Prise	Muskat

Zubereitung

1. Zuerst stellst du einen Topf Wasser auf, damit du später den Spinat abkochen kannst. Als Nächstes stellst du eine Pfanne auf, lässt sie heiß werden und gibst die Pinienkerne hinzu. Diese brätst du goldbraun an. Du brauchst kein Fett in die Pfanne machen, da die meisten Kerne schon von alleine viel Fett enthalten. Die Pinienkerne auf einen Teller geben und abkühlen lassen.

2. Für die Füllung wird die Zwiebel in kleine Würfel geschnitten und mit etwas Öl in der Pfanne glasig werden lassen. Die Zwiebeln kannst du dann schon mal in eine größere Schüssel geben, in der dann die Füllung gemischt werden kann.

3. Die Spinatblätter befreist du von den größeren Stielen und wäschst sie kurz mit kaltem Wasser. Das Wasser im Topf sollte nun kochen. Das Wasser salzen und die Spinatblätter hinzugeben. Nur 1 Minute in dem Wasser lassen. Den Spinat wieder rausholen, in ein Sieb geben und mit kaltem Wasser abschrecken und abtropfen lassen.

4. Als Nächstes die Béchamelsoße. Dafür gibst du die Butter in einen Topf und schmilzt sie. Wenn die Butter schon etwas kocht, gibst du das Mehl unter Rühren hinzu. Am besten mit einem Kochlöffel. Die Butter-Mehl-Masse sollte sich nun vom Topfrand lösen und einen Klumpen bilden. Diesen noch kurz unter Rühren heiß werden lassen. Nach und nach gibst du dann die Milch unter Rühren hinzu. Die Milch sollte einmal aufkochen und eindicken. Die Béchamelsoße mit Salz, Pfeffer und Muskat gut würzen und zur Seite stellen.

5. Für die Tomatensoße schneidest du die Zwiebel in kleine Würfel und lässt diese in einer heißen Pfanne mit etwas Öl glasig werden. Die Tomatenstücke dazugeben und kochen lassen. Die Soße mit Salz, Pfeffer, Oregano, Paprikapulver und etwas Thymian abschmecken. Den Ofen heizt du auf 180 Grad vor.

6. Nun machst du die Füllung fertig. Den Spinat gut auswringen, damit er so trocken wie möglich wird. Dann gibst du ihn zu den Zwiebeln in die Schüssel und vermischst ihn mit den Pinienkernen, der Ricotta und der Hälfte vom Schafskäse. Auch diese Füllung gut mit Salz und Pfeffer würzen.

7. Jetzt werden die Nudel-Rollen gefüllt, dafür brauchst du am besten einen Spritzbeutel. Dem Spritzbeutel unten die Spitze abschneiden (ca bei 2 cm). Dann füllst du die Spinat-Masse hinein. Zum Füllen stellst du die Nudel-Rolle auf ein Brettchen und spritzt von oben die Masse hinein. Diesen Vorgang wiederholst du so lange, bis die Spinat-Masse auf alle Nudel-Rollen

verteilt ist.

8. Als Letztes wird nun die Auflaufform befüllt. Zuerst gibst du etwa die Hälfte deiner Béchamelsoße unten in die Form, darauf verteilst du die Nudel-Rollen. Auf die Nudel-Rollen verteilst du den Rest der Béchamelsoße. Darauf kommt nun die Tomatensoße und zu aller Letzt wird der restliche Schafskäse oben drauf gekrümelt.

9. Die Cannelloni kommen nun für ca 45 Minuten bei 180 Grad Umluft in den Ofen. Wenn der Schafskäse braun geworden ist und die Nudel-Rollen al dente sind, sind die Cannelloni fertig. Guten Appetit!

Tipp

Auch mit Zeigenkäse einfach super lecker!