Überbackene Mangold-Cannelloni

Ein köstliches Rezept für die vegetarische Küche: Überbackene Mangold-Cannelloni mit Erdnussfüllung.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 20 min

Koch/Backzeit: 50 min

Gesamtzeit: 1,2 h

Zutaten

550 g	Mangold
2 EL	Olivenöl
2 EL	Erdnussmus
180 g	Ricotta
1 Prise	Kräutersalz
1 Prise	Pfeffer
12 Stk.	Cannelloni-Rollen
750 ml	Bechamelsauce
80 g	Käse (für Pasta)

Zubereitung

1. Für die überbackenen Mangold-Cannelloni zu Beginn den Mangold waschen, putzen und grob hacken. Einen großen Topf mit einem Esslöffel Olivenöl und wenig Wasser erhitzen. Den Mangold bei niedriger Hitze und geschlossenem Deckel rund 10 Minuten lang dünsten lassen. Anschließend in einem Sieb abtropfen lassen.

2. Den Ofen auf 200 Grad vorheizen. Den Ricotta in eine Schüssel füllen. Erdnussmus und abgetropften Mangold zufügen, alles gut verrühren. Mit Pfeffer und Kräutersalz abschmecken. Die Cannelloni mit der Erdnuss-Mangold-Masse füllen.

3. Das restliche Öl in eine hitzefeste Form pinseln. Die Cannelloni-Rollen hineinlegen und mit der Béchamelsauce übergießen. Den Pastakäse gleichmäßig darüber streuen. Die Form einschieben und rund 40 Minuten lang backen lassen.

Tipp

Die überbackenen Mangold-Cannelloni nach Belieben mit frisch gehacktem Thymian oder Schnittlauch bestreuen, mit einem Petersilienzweig oder Kirschtomaten dekorieren. Als Beilagen sind Kartoffeln (Püree, Pellkartoffeln, Ofenkartoffeln) und ein Salat zu empfehlen.