Vegetarisch gefüllte Cannelloni

Es muss nicht immer Bolognese sein: Bei diesem Rezept für vegetarisch gefüllte Cannelloni wird sicher kein Gast Fleisch vermissen!

Verfasser: Lisa

Arbeitszeit: 15 min

Koch/Backzeit: 45 min

Gesamtzeit: 60 min

Foto: Lisa

Zutaten

300 g	Blattspinat (frisch)
250 g	Ricotta
100 g	Mascarpone
1 Stk.	Zwiebel
1 EL	Öl
30 g	Butter
25 g	Mehl
150 ml	Gemüsebrühe
250 ml	Milch
1 Prise	Salz
1 Prise	Pfeffer
1 Prise	Muskat
12 Stk.	Cannelloni-Nudel-Rollen
3 EL	Parmesan
	Fett (für die Form)

Zubereitung

1. Für die **vegetarisch gefüllten Cannelloni** zuerst den Spinat putzen, waschen und in einem Sieb abtropfen lassen. Zwiebel pellen und fein hacken. Öl in einer großen Pfanne erhitzen, Zwiebel darin anrösten, anschließend den Spinat zufügen und bei hoher Temperatur garen, bis er einfällt. Pfanne vom Herd nehmen und den Inhalt abkühlen lassen.

2. Den abgekühlten Spinat mit den Händen vorsichtig ausdrücken und fein schneiden. Mascarpone und Ricotta in eine Schüssel füllen, gehackten Spinat unterheben, mit Pfeffer und Salz abschmecken.

3. Für die Sauce die Butter in einem Topf zerlassen, nach und nach das Mehl einrühren und unter stetigem Rühren etwas Farbe nehmen lassen. Milch und Brühe zufügen, dabei ständig weiterrühren. Einmal aufkochen lassen, Hitze gleich wieder reduzieren und 3 bis 4 Minuten köcheln lassen. Mit Muskat, Pfeffer und Salz abschmecken. Backrohr auf 180 Grad mit Heißluft vorheizen und eine Auflaufform einfetten.

4. Die Cannelloni mit der Spinatmasse füllen (zum Beispiel mit einem Spritzsack), dann in die Auflaufform schichten. Die Sauce gleichmäßig darüber gießen. Zum Schluss den Parmesan darüber streuen. Auf mittlerer Schiene etwa 30 Minuten goldbraun überbacken.

Tipp

Zu den vegetarisch gefüllten Cannelloni schmeckt ein gemischter Salat.