

CANNELLONI MIT CREMIGER SPINAT-KÄSEFÜLLUNG UND TOMATENSOSE / OFENREZEPT



Cannelloni sind gefüllte Nudelröllchen aus dem Ofen, die ich mit einer vegetarischen Spinat-Käsemasse gefüllt und mit Tomatensoße und Käse überbacken habe.



Zubereitungszeit
20 Minuten



Back-/Kochzeit
30 Minuten

PORTIONSRECHNER:

Portionen: 4

ZUBEREITUNG SPINAT-KÄSEFÜLLUNG

Wasche den Spinat und schneide ihn etwas klein. Dünste ihn anschließend in einem Topf ohne Fett, damit er zusammenfällt. Lasse die Flüssigkeit verdunsten. Hacke den Knoblauch und gebe ihn dazu. Lasse den Spinat abkühlen, drücke ihn aus und gebe ihn in ein hohes Mixgefäß. Füge Gewürze, Käse und Ei hinzu und püriere alles mit einem Stabmixer fein.

ZUBEREITUNG TOMATENSOSE

Erhitze das Olivenöl in einem Topf. Hacke die Schalotten und die Knoblauchzehe fein und dünste sie im Öl für 1-2 Min. Füge Tomatenmark, Tomaten aus der Dose, Gewürze hinzu und lasse alles für ca. 10 Min. köcheln. Füge bei Bedarf Wasser hinzu.

CANNELLONI FÜLLEN

Fülle die cremige Füllung in einen Spritzbeutel mit großer Lochtülle und spritze die Füllung vorsichtig in die Cannelloni. Wer keinen Spritzbeutel besitzt, kann auch einen Gefrierbeutel ohne Tülle verwenden oder die Cannelloni mit einem Löffel befüllen oder sogar die Füllung ganz einfach auf Lasagneplatten streichen.

Schichte die gefüllten Cannelloni in eine Auflaufform. Übergieße sie mit der Tomatensoße und bestreue sie mit dem Käse. Backe sie im vorgeheizten Ofen bei 200 °C O/U für 30 Min.

Viel Spaß beim Nachmachen, eure Sally!

SPINAT-KÄSEFÜLLUNG:

- ☐ **500 g** Spinat
- ☐ **1** Ei
- ☐ **2** Knoblauchzehen
- ☐ nach Bedarf Salz
- ☐ Pfeffer
- ☐ Muskatnuss
- ☐ Chili
- ☐ **320 g** Hirtenkäse / Weichkäse / Beyaz Peynir, z. B. von Gazi
- ☐ **20** Cannelloni

TOMATENSOSE:

- ☐ **1 EL** Olivenöl
- ☐ **2** Schalotten
- ☐ **1** Knoblauchzehe
- ☐ **2 EL** Tomatenmark
- ☐ **400 g** Tomaten (Dose)
- ☐ **200 ml** Wasser
- ☐ **1 TL** Salz
- ☐ Pfeffer
- ☐ **1 Pr.** Zucker
- ☐ **1 TL** Oregano

ZUM ÜBERBACKEN:

- ☐ **200 g** Käse (z. B. Gazi Kasar)