

# Cannelloni mit Ricotta-Spinat-Füllung

|         |                   |
|---------|-------------------|
| 2 Stk.  | Knoblauchzehen    |
| 1 Stk.  | Zwiebel           |
| 1 Pck.  | TK Spinat         |
| 2 Dosen | Tomaten           |
| 1 Pck.  | Tomatenmark       |
| 1 Pck.  | Ricotta           |
| 1 Pck.  | Parmesan gerieben |
| 16 Stk. | Cannelloni        |

Reicht für 4 normal hungrige Nasen.

Zwiebel und Knoblauch fein hacken und andünsten. Den Spinat dazu geben den Ricotta unterrühren. Mit Salz, Pfeffer und Muskatnuss abschmecken.

In einem zweiten Topf die Tomaten erhitzen und kräftig mit Salz, Pfeffer, Zucker, Tomatenmark abschmecken. Falls notwendig pürieren.

Den Boden der Auflaufform mit Tomatensauce bedecken, damit die Cannelloni nicht im trockenen liegen.

Die Cannelloni mit der Spinatfüllung füllen und in die Auflaufform geben. Die restliche Tomatensauce über die Cannelloni verteilen und mit Parmesan bedecken.

Bei 180° Umluft ca. 25 - 30 Minuten im vorgeheizten Backofen backen, bis der Parmesan goldbraun ist.

---

Revision #1

Created 3 January 2023 23:44:46 by Axel

Updated 3 January 2023 23:53:58 by Axel