Rezept

annelloni mit Spinat und Ricotta

50 Min
Aktive Zeit

50 Min
Gesamtzeit

Zutatenliste für 4 Personen

CANNELLONI

- 500 g **Spinat (gefroren)** Saison
- 2 **Zwiebeln** Saison
- 3 **Knoblauchzehen**
- 200 g **Butter**
- 1 TL **Muskatnuss**
- 400 g **Ricottakäse**
- 6 EL **Mehl**
- 100 g **Sbrinz**
- 2 Dosen **Pelati Tomaten**
- 8 dl **Milch**
- 500 g **Cannelloni**
- 1 TL **Salz**
- 125 g **Mozzarellakäse**
- **Salz und Pfeffer**

Und so wird's gemacht

1. Spinat in einem Sieb auftauen und abtropfen lassen.
2. Spinatfüllung: Zwiebel und Knoblauch in 1 EL Butter andünsten. Die Hälfte von den Zwiebeln und Knoblauch mit dem Spinat, 400 g Ricotta, Mehl und 50 g Sbrinz vermengen, mit ½ TL Muskatnuss und Salz und Pfeffer abschmecken.
3. Tomatensauce: In der Zwischenzeit Tomaten zu den restlichen Zwiebeln und Knoblauch in den Topf geben und ca. 30 Min. köcheln lassen.
4. Bechamelsauce: 4 EL Butter in einer Pfanne warm werden lassen. 4 EL Mehl beigeben, unter Rühren mit dem Schwingbesen dünsten, das Mehl darf dabei keine Farbe annehmen. Pfanne von der Platte ziehen. 8 dl Milch dazugiessen, unter Rühren aufkochen, Hitze reduzieren, 1 TL Salz und ½ TL Muskatnuss dazugeben, bei mittlerer Hitze unter gelegentlichem Rühren ca. 5 Min. köcheln, bis die Sauce sämig ist, beiseitestellen.
5. Die Tomatensauce auf den Boden einer Auflaufform von ca. 34x24 cm geben. Restlichen Ricotta (sollten ca. 100 g sein) auf die Tomatensauce verteilen und leicht verrühren.
6. Spinatfüllung mit einem Teelöffel oder Messer in den Cannelloni verteilen, einlagig in die Form auf die Tomatensauce legen. Bechamelsauce darüber leeren, Mozzarella in Stücke zupfen und mit dem Sbrinz darauf verteilen.
7. Backen: In der Mitte des auf 200 Grad vorgeheizten Ofens 34-40 Minuten überbacken.

Rezeptentwicklung und Foto: ↗ **www.anaundnina.ch**