

Cannelloni mit Ricotta und Spinat



Bis 15 Min.



Einfach



Vegetarisch



Zubereitung

- Füllung zubereiten:** Zwiebel und Knoblauch fein würfeln und in 10 g **Butter** glasig anschwitzen. Den gut ausgedrückten Spinat dazugeben und 2 Minuten mitdünsten. Abkühlen lassen, dann mit dem **Ricotta** und 50 g des geriebenen **Pizza & Pasta Käses** vermengen. Mit Salz, Pfeffer und Muskat kräftig abschmecken.
- Cannelloni befüllen:** Die Masse in einen Spritzbeutel füllen und die Cannelloni-Rollen damit befüllen. Eine Auflaufform mit etwas Butter einfetten (optional unten etwas Tomatensauce verstreichen) und die Rollen nebeneinander hineinlegen.
- Béchamelsauce:** Die restlichen 20 g **Butter** in einem Topf schmelzen, das Mehl einrühren und kurz anschwitzen. Unter ständigem Rühren mit dem Schneebesen nach und nach die Milch angießen, damit keine Klümpchen entstehen. Einmal aufkochen, mit Muskat, Salz und Pfeffer abschmecken.
- Überbacken:** Die Béchamelsauce gleichmäßig über den Cannelloni verteilen, sodass alle Nudeln vollständig bedeckt sind. Mit den restlichen 100 g **Pizza & Pasta Käse** bestreuen. Die Form für die ersten 15–20 Minuten mit Alufolie abdecken (damit die Nudeln perfekt durchdämpfen), dann die Folie entfernen und weitere 10 Minuten bei 200 °C Ober-/Unterhitze goldbraun gratinieren.

Zutaten



Zutaten für 4 Personen

- 12–15 Cannelloni-Rollen (ohne Vorkochen)
- 250 g **GOLDSTEIG Ricotta**
- 150 g **GOLDSTEIG Pizza & Pasta Käse**
- 30 g **GOLDSTEIG Markenbutter**
- 400 g Blattspinat (TK, aufgetaut und gut ausgedrückt)
- 1 Zwiebel & 1 Knoblauchzehe
- 30 g Mehl
- 400 ml Milch
- Salz, Pfeffer, reichlich frisch geriebene Muskatnuss
- *Optional (für mehr Farbe):* 2–3 Kellen passierte Tomaten für den Formboden