

CANNELLONI MIT RICOTTA UND SPINAT



Zutaten

250 g Granoro Cannelloni
200 g Spinat
250 g Ricotta
Muskatnuss nach Geschmack
nach Geschmack Salz
700 g Tomatensauce
1 Knoblauchzehe
einige Blätter Basilikum
etwas
Olivenöl extra Vergine
500 ml Milch
50 g Reismehl (Caputo Nuvola)
50 g Butter
nach Geschmack Muskatnuss
nach Geschmack Salz
geriebener Parmesan

Zubereitung

- 1 Den Spinat gründlich putzen und waschen. In leicht gesalzenem Wasser kurz blanchieren, abgießen und fein zerkleinern oder pürieren.
- 2 Den Spinat mit Ricotta, Parmesan, Salz und Muskatnuss gut vermischen und beiseitestellen.
- 3 Den Knoblauch in Olivenöl leicht anbraten. Die Tomatensauce, Salz und Basilikum hinzufügen und ca. 20 Minuten köcheln lassen.
- 4 Für die Béchamelsauce die Butter schmelzen, das Reismehl einrühren, die lauwarme Milch zugeben und unter ständigem Rühren eindicken lassen. Mit Salz und Muskatnuss abschmecken.
- 5 Eine Kelle Tomatensauce und eine Kelle Béchamelsauce in eine Auflaufform geben.
- 6 Die Cannelloni mit der Spinat-Ricotta-Füllung füllen und in die Form legen.
- 7 Mit der restlichen Tomatensauce und Béchamelsauce bedecken und mit Parmesan bestreuen.
- 8 Im vorgeheizten Ofen bei 220 °C ca. 20–25 Minuten backen.
- 9 Die Cannelloni kurz abkühlen lassen und servieren.