Italienische Rezepte

Canneloni mit

Gattung: italienisch, Teigwaren, vegetarisch

2	Zwiebeln
600 g	Blattspinat (gefroren)
400 g	Doppelrahmfrischkäse
	Salz
	Muskatnuss (frisch gerieben)
375 ml	Brühe (Instant)
200 g	Parmesan (frisch gerieben)
20 g	Butter oder Margarine
2	Eier
100 g	Walnusskerne
	Pfeffer aus der Mühle
250 g	Canneloni
200 g	Saure Sahne

---

1. Fein gewürfelte Zwiebeln im Fett glasig dünsten und abkühlen lassen. Aufgetauten, im Sieb abgetropften Spinat zugeben, dann alles fein hacken.
2. Eier und 1 Paket Frischkäse (200 g) mit dem Schneidstab pürieren. Walnüsse hacken, mit dem kalten Spinat darunter mischen. Mit Salz, Pfeffer und Muskat würzen.
3. Die Masse in einen Spritzbeutel mit großer Lochtülle füllen. In die Canneloni spritzen. Canneloni in eine flache Form legen.
4. Brühe mit saurer Sahne erhitzen. Restlichen Frischkäse und 3/4 des Parmesans darin schmelzen. Mit Salz, Pfeffer und Muskat würzen.
5. Sauce über die Canneloni gießen, restlichen Parmesan darauf streuen. Im vorgeheizten Backofen bei 200 Grad (Gas: Stufe 3) auf mittlerer Einschubleiste 35 Minuten garen. Dazu passen frische bunte Salate. Canneloni lassen sich auch problemlos selbst zubereiten: Nudelteig nach der Ruhezeit ausrollen und in 8x9 cm große Blätter schneiden. Die vorbereitete Füllung in die Mitte geben, die Canneloni zusammenrollen und mit der Naht nach unten in die Auflaufform geben, mit Sauce umgießen und mit Käse bestreut überbacken.