

# Italienische Rezepte

## Cannelloni Spinat Ricotta

Anzahl: 4 Portionen

Gattung: Gemüse, Gefüllt, Ricotta, Spinat, Teigware

---

600 g Tiefgefrorener Blattspinat  
1 Zwiebel  
1 Knoblauchzehe  
30 g Butterschmalz  
Salz

Pfeffer  
Muskat  
500 g Weicher Ricotta fresca  
- oder ausgedrückter  
Schichtkäse

### AUSSERDEM

30 g Butter  
30 g Mehl  
125 ml Trockener Weisswein  
250 ml Milch  
250 ml Schlagsahne

80 g Emmentaler; gerieben  
Salz  
Pfeffer  
Muskat  
20 Cannelloni (Nudelröhren)

---

Blattspinat auftauen lassen. Gut ausdrücken und fein hacken. Zwiebel und Knoblauchzehe abziehen, fein würfeln. Im heißen Fett andünsten. Spinat zugeben, ca. vier Minuten mitdünsten. Würzen. Etwas abkühlen lassen. Ricotta oder ausgedrückten Schichtkäse unterrühren.

Fett erhitzen, Mehl zugeben und darin anschwitzen. Wein, Milch und Sahne unter Rühren zu gießen. Aufkochen lassen. Geriebenen Käse unterrühren und schmelzen lassen. Sauce mit Salz, Pfeffer und Muskat abschmecken.

Spinatfüllung in einen Spritzbeutel mit grosser Lochtülle geben und in die Cannelloni spritzen.

In eine gefettete Auflaufform legen (nur eine Schicht!). Käse-Sahne-Sauce gleichmäßig über die Cannelloni verteilen. Im vorgeheizten Backofen bei 200°C ca. 45 Minuten backen.