

# Italienische Rezepte

## Cannelloni Mit Spinat Füllung

Anzahl: 4 Personen

Gattung: Teigwaren, Gemüse, Nudeln, Spinat, Teigwaren

---

2	Becher Tk-Blattspinat (a`300g)	Salz
1	Zwiebel (50g)	Pfeffer
1	Knoblauchzehe	Muskat
30 g	Butterschmalz	500 g Schichtkäse (ausgedrückt)
Außerdem:		
30 g	Butter/Margarine	80 g geriebener Emmentaler
30 g	Mehl	Salz
1/8 Liter	trockener Weißwein	Pfeffer
1/4 Liter	Milch	Muskat
1/4 Liter	Sahne	20 Cannelloni

---

Blattspinat auftauen lassen. Gut ausdrücken und fein hacken. Zwiebel und Knoblauchzehe abziehen, fein würfeln. Im heissen Fett andünsten. Spinat zugeben, ca. 4 Min. mitdünsten. Würzen. Etwas abkühlen lassen. 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. Sosse mit Salz, Pfeffer und Muskat abschmecken.

Spinatfüllung in einen Spritzbeutel mit grosser Lochtülle geben und in die Cannelloni spritzen. In eine gefettete Auflaufform (24x33cm) legen. Käse- Sahne- Sosse gleichmässig über die Cannelloni verteilen. Im vorgeheizten Backofen bei 200 Grad ca. 45 Min. backen.

Tipp: Für die Füllung kann auch Ricotta genommen werden. Das ist ein italienischer Molkeneiweisskäse aus Kuh- oder Schafsmilch. Es gibt zwei Sorten: Ricotta fresca und salata. Für dieses Rezept nimmt man Ricotta fresca, eine Art körniger Frischkäse. Er wird in 250 g Bechern abgepackt und lose angeboten. Ricotta salata ist schnittfest, gesalzen und eignet sich gut für Salate oder als Brotbelag.

Zubereitungszeit: ca. 1 1/2 Stunden