

Italienische Rezepte

Cannelloni Mit Champignons

Anzahl: 6 Portionen

Gattung: Vorspeise Pasta, Vegetarisch, Vorspeise, Nudeln

12	Cannellonis (bereits - vorgekocht)	40 g	Butter
		200 ml	Sahne
350 g	Champignons	3 Essl.	Olivenöl
200 g	Spinatblättchen		Einige Basilikumblätter
250 g	Ricotta		Salz
100 g	Parmesan, frisch gerieben		Pfeffer
80 g	Pinienkerne		

Ofen auf 180 Grad vorheizen. Eine Form ausfetten. Champignons putzen und würfelig schneiden. In der Hälfte der Butter sautieren.

Spinat waschen, trocken schleudern, anschliessend mit der restlichen Butter in die Pfanne geben und zusammenfallen lassen. Dann die Hälfte der Pinienkerne, Ricotta und die Hälfte des Parmesan dazugeben, salzen und pfeffern. Auf sanftem Feuer etwas reduzieren lassen - abschmecken.

Anschliessend die Farce in die Nudeln füllen und diese nebeneinander gereiht in die Form legen. Etwas Olivenöl darüber träufeln, Sahne darübergiessen und zum Schluss den restlichen Parmesan darüber streuen.

Für 30 Minuten in den Ofen schieben. Währenddessen die restlichen Pinienkerne in einer trockenen Pfanne golden rösten.

Zum Anrichten die Pinienkerne und einige Basilikumblätter über die Cannelloni streuen.