

# Italienische Rezepte

## Gefüllte Canneloni

Anzahl: 4 Portionen

Gattung: Hauptgerichte, Italien, Pasta, Spinat

---

1	Zwiebel		Muskatnuss, gerieben
2	Knoblauchzehen	125 g	Krabben
2	Teel. Olivenöl	16	Cannelloni
450 g	Blattspinat	750 g	Tomaten (passiert)
100 ml	Wasser	1	Teel. Balsamicoessig
125 g	Ricotta	1	Essl. Oregano
1	Essl. Zitronensaft	6	Essl. Käse, gerieben (3,2 % Fett - i. Tr.)
	Salz		
	Pfeffer		

---

Zwiebel fein würfeln, Knoblauchzehen zerdrücken. Olivenöl in einer Pfanne erhitzen, Zwiebeln und Knoblauch darin andünsten Spinat zufügen, Wasser an gießen und ca. 2 Minuten dünsten.

Ricotta mit Zitronensaft verrühren und unter den Spinat heben Pikant mit Salz, Pfeffer und Muskatnuss würzen. Krabben unterheben, Cannelloni mit der Mischung füllen und in eine Auflaufform setzen.

Passierte Tomaten mit Essig und Oreganoblättchen verrühren und mit Salz und Pfeffer würzen. Über die Cannelloni geben und mit Käse bestreuen. Im vorgeheizten Backofen auf mittlere Schiene bei 200 Grad (Gas: Stufe 3) ca. 30 Minuten garen und heiß servieren.

Zubereitungszeit: ca. 15 Minuten

Garzeit: ca. 5 Minuten

Backzeit: ca. 30 Minuten