



Überbackene Cannelloni mit Ricotta-Spinat-Füllung

Schritte: 4

Schwierigkeitsgrad: Leicht

Zutaten

4 Portionen

12	Cannelloni Nudeln	300 g	Babyspinat
1 Bund	Rucola	250 g	Ricotta
150 g	Mozzarella	1	Zwiebel
2 Zehen	Knoblauch	1 Pack	Cherrytomaten
1 kg	Tomaten, Dose		Balsamicocreme
	Muskat		Salz und Pfeffer
	Olivenöl		

Zubereitung

Zubereitung

Zwiebelwürfel und gehackten Knoblauch in etwas Olivenöl anschwitzen und Babyspinat zugeben. Diesen andünsten bis er zusammenfällt. Abkühlen lassen.

Tomaten mit Olivenöl und Prise Salz und Pfeffer mit dem Stabmixer pürieren. Nun Ricotta mit Spinat mischen, mit etwas Muskat, Pfeffer und Salz würzen und in die Canneloni füllen.

Dann diese in eine Ofenform legen. Soße auf die Cannelloni geben und Mozzarella darüber streuen.

Bei 160°C Umluft für 30 Minuten im Ofen backen.

Mit frischem Rucola, Balsamico Crème und Cherrytomaten anrichten.