



## Cannelloni mit Spinat-Ricotta-Füllung in Tomatensauce

Schritte: 6

Schwierigkeitsgrad: Leicht

### Zutaten

20 Portionen

80 g	Cannelloni-Nudeln	1 kg	Ricotta
1,5 kg	Babyspinat	6	Zwiebeln
6	Knoblauchzehen		Olivenöl
	Salz, Pfeffer, Muskat	1,8 kg	Tomatensauce
650 g	Parmesan frisch gerieben	800 g	Mozzarella in Scheiben
2 Bund	Basilikum		

### Zubereitung

1. Backofen auf 200 °C Umluft vorheizen Zwiebel- und Knoblauchwürfel in heißem Olivenöl anschwitzen. Spinat fein hacken, zu Zwiebeln und Knoblauch in die Pfanne geben und ca. 2 Minuten mitbraten.
2. Mit Salz, Pfeffer und Muskat würzen.
3. Spinatmischung in eine Schüssel geben, Ricotta dazugeben und alles gut verrühren. Cannelloni mit der Spinat-Ricottamischung füllen. Auflaufform mit Tomatensauce
4. füllen und die gefüllten Nudeln nebeneinander reinlegen.
5. Mozzarellascheiben auf Cannelloni verteilen. Im Ofen ca. 35 Minuten garen.
6. Herausnehmen, mit Basilikumblättern garnieren und servieren.