

Spinat-Cannelloni

aus dem Ofen

Bio Kochbox KW 20



Spinat-Cannelloni

aus dem Ofen



MENGENHINWEIS:

- Für 1 Portion die Mengen halbieren
- Für 4 Portionen die Mengen verdoppeln

Für 2 Portionen:

- 8 Cannelloni
- 200 g Spinat
- 150 g Frischkäse
- 400 g Cubetti
- 50 g Gouda, gerieben

Eigener Vorrat:

- Salz, Pfeffer
- 1 Knoblauchzehe

Zubereitung:

Backofen auf 180°C vorheizen. Spinat waschen, trockenschleudern, in einer Pfanne zusammenfallen lassen und abkühlen lassen. Mit Frischkäse mischen, würzen. Mischung in die Cannelloni füllen. In eine Auflaufform legen und mit Tomaten übergießen. Käse darüber streuen. 30–35 Minuten backen.