

Spinat-Cannelloni

mit Tomatensauce

Bio Kochbox KW 29



Spinat-Cannelloni

mit Tomatensauce



MENGENHINWEIS:

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

Für 2 Portionen:

8 Cannelloni
200 g Spinat
175 g Frischkäse
400 g Cubetti
1 Zwiebel
75 g Reibekäse
1 Handvoll Basilikum

Eigener Vorrat:

Salz, Pfeffer
1 Knoblauchzehe
2 EL Olivenöl

Zubereitung:

Der Spinat wird gründlich verlesen, gewaschen und trockengeschleudert. Die Zwiebel und die Knoblauchzehe werden geschält und fein gehackt. Das Basilikum wird gewaschen, trocken geschüttelt und fein geschnitten. In einer Pfanne wird Olivenöl erhitzt, darin werden Zwiebel und Knoblauch angeschwitzt, anschließend werden die Tomaten hinzugegeben und zu einer sämigen Sauce eingekocht, die mit Salz, Pfeffer und Basilikum abgeschmeckt wird. Der Spinat wird in einer zweiten Pfanne ohne zusätzliches Wasser zusammenfallen gelassen, anschließend gut ausgedrückt und fein gehackt. Der Frischkäse wird mit dem Spinat vermischt und gewürzt. Die Cannelloni werden mit der Mischung gefüllt, in eine Auflaufform gelegt und mit der Tomatensauce übergossen. Der geriebene Käse wird darübergestreut und das Gericht wird im Ofen gebacken, bis es goldbraun ist.