



Cannelloni mit Spinat und Ricotta

Cannelloni mit Spinat und Ricotta

1 Packung Leverno Cannelloni

450 g Spinat, frisch

1 Esslöffel Liakada Natives Olivenöl extra 0,5 L

1 Stück(e) Knoblauchzehe, fein gehackt

300 g Ricotta

2 Stück(e) Eier

100 g Parmesan

100 g Butter

100 g Mehl

1 l Milch

1 Kugel Mozzarella

Etwas Muskatnuss

Etwas Salz& Pfeffer

Gesamtzeit: 1 h 20 min

Schwierigkeitsgrad: mittel

Portionen: 4 Personen

Cannelloni mit Spinat und Ricotta

1.

Olivenöl in einer Pfanne erhitzen, Knoblauch dazugeben und kurz anbraten. Anschließend den Spinat mit einer 125 ml Wasser dazugeben und den Spinat zusammenfallen lassen. Das Wasser bei mittlerer Hitze verdampfen lassen, anschließend alles gut abkühlen lassen.

Den kalten Spinat mit Ricotta vermischen und Eier und Parmesan unterrühren. Nun die Füllung mit Salz, Pfeffer und Muskatnuss würzen.

Für die Sauce Butter in einem kleinen Topf zergehen lassen. Anschließend Mehl unterrühren, sodass eine Mehlschwitze entsteht. Mit Milch aufgießen, aufkochen lassen und mit den Gewürzen abschmecken.

Die Cannelloni-Röllchen mit der Füllung füllen, dann in eine Auflaufform legen und die Béchamelsauce darübergeben. Im vorgeheizten Ofen für ca. 40 min. bei 180°C backen. Für die letzten 12-10 min. klein geschnittenen Mozzarella über die Cannelloni verteilen.