



Tomate Mozzarella Cannelloni

Für die Cannelloni:

10 Stück(e) Leverno Cannelloni

200 g Cherrytomaten

2 Packung Mini-Mozzarella-Kugeln

Nach Belieben Basilikum (frisch - zum Garnieren)

80 g Mozzarella (gerieben)

Für die Tomatensauce:

2 Dose Tomaten, gehackt

2 Zehe(n) Knoblauch, fein gehackt

1 Stück(e) Zwiebel, fein gehackt

2 Esslöffel Liakada Natives Olivenöl extra 0,5 L

1 Teelöffel Oregano, getrocknet

1 Teelöffel Basilikum, getrocknet

0.5 Teelöffel Zucker (optional)

50 g Babyspinat, gründlich gewaschen

Salz

Pfeffer

Gesamtzeit: 1 h 10 min

Schwierigkeitsgrad: einfach

Portionen: 2 Personen

Nach Belieben Basilikum, frisch und fein gehackt

Tomate Mozzarella Cannelloni:

1.

Abwechselnd die Cherrytomaten (ggf. halbieren, falls sie zu groß sind) und die Mini-Mozzarella-Kugeln in die Cannelloni-Nudeln stecken, bis sie gefüllt sind. Die gefüllten Cannelloni in eine Auflaufform nebeneinander legen.

In einem Topf das Olivenöl erhitzen und die fein gehackte Zwiebel und den Knoblauch anschwitzen, bis sie glasig sind. Gehackte Tomaten hinzufügen. Oregano, Basilikum, Zucker (optional), Salz und Pfeffer hinzufügen. Die Sauce zum Kochen bringen, dann die Hitze reduzieren und für etwa 20-30 min. köcheln lassen. Babyspinat hinzufügen und köcheln lassen, bis er welk ist. Nach Bedarf frisches Basilikum hinzufügen.

Die vorbereitete Tomatensauce über die gefüllten Cannelloni gießen, so dass sie gut von allen Seiten bedeckt sind.

Cannelloni im vorgeheizten Ofen bei 180°C 30 min. backen. Nach ca. 15 min. den geriebenen Käse über dem Auflauf verteilen.

Nach 30 min. Cannelloni aus dem Ofen nehmen, kurz ruhen lassen und vor dem Servieren mit frischem Basilikum bestreuen.