

Cannelloni con ricotta e spinaci



ZUTATEN:

3 Packung Cannelloni

900 g Spinat

900 g Ricotta

250 g Parmigiano Reggiano

2100 ml passierte Tomaten

3 Karotte

3 Stange Sellerie

3 Zwiebel

3 Zehe Knoblauch

Salz

Schwarzer Pfeffer

Olivenöl

ZUBEREITUNG:

Olivenöl in einer Pfanne erhitzen. Die Zwiebel und den Knoblauch in dünne Scheiben schneiden und einige Minuten darin anschwitzen. Den Sellerie und die Karotte fein hacken. Zusammen mit den passierten Tomaten in die Pfanne geben. Mit Salz und Pfeffer würzen und alles gut vermischen. Auf niedriger Hitze 30 Minuten köcheln lassen.

Den Spinat blanchieren, in einem Sieb gut abtropfen und abkühlen lassen. Anschließend in kleine Stücke schneiden und in eine Schüssel geben. Den Ricotta, Parmigiano, Salz und Pfeffer hinzugeben und gut vermischen.

Den Boden einer rechteckige Auflaufform mit etwas Tomatensoße bedecken.

Die Cannelloni mit der Ricotta-Spinat-Mischung füllen. Die gefüllten Cannelloni nebeneinander in der Auflaufform aufreihen. Mit reichlich Tomatensoße bedecken und geriebenem Parmesan bestreuen.

Die Auflaufform mit Alufolie abdecken und im vorgeheizten Backofen bei 180° Umluft ca. 20 Minuten garen. Die Folie entfernen und weitere 10 Minuten backen, bis der Käse schön zerlaufen und eine leicht bräunliche Färbung angenommen hat.

Vor dem servieren kurz abkühlen lassen.

Buon appetito!