

leicht verändert aus chefkoch.de

Cannelloni vegetarisch

4 Portionen

Zutaten

250 g Cannelloni-Nudeln (ca. 20 Röllchen), 600 g Tiefkühl-Spinat, 300 g Frischkäse, 400 g stückige Tomaten, 200 g würziger Käse, 200 ml Sahne, 1 Zwiebel, 3 Zehen Knoblauch, 10 ml Olivenöl, 3 Teelöffel Salz, 1 Teelöffel Pfeffer, 4 Prisen Muskatnuss



Zubereitung

1. Spinat auftauen und aufkochen
2. Käse reiben
3. Zwiebel und Knoblauchzehen fein schneiden
4. erst die Zwiebeln, dann den Knoblauch im Olivenöl gemeinsam anschwitzen
5. mit den Tomaten ablöschen und die Sahne zugeben
6. die Tomatensauce einige Minuten köcheln lassen, mit 1,5 Teelöffeln Salz und 0,5 Teelöffeln Pfeffer abwürzen
7. Frischkäse zum Spinat geben, gut vermischen und mit 1,5 Teelöffeln Salz, 0,5 Teelöffel Pfeffer und der Muskatnuss abwürzen
8. mit einem Trichter die Cannelloni löffelweise füllen und vorsichtig nebeneinander in eine große Auflaufform legen
9. die Cannelloni mit der Tomatensauce gleichmäßig übergießen
10. Käse über dem Auflauf gleichmäßig verstreuen.
11. bei 180 °C Umluft ca. 30 Minuten backen

Zeitbedarf

1 Stunde