

# Cannelloni

---

- $\frac{1}{2}$  Paket Cannelloni
- 300 g stückige Tomaten
- 225 g Blattspinat, tiefgefroren
- 2 Dosen stückige Tomaten
- 125 g Ricotta
- 10 g Pinienkerne, geröstet
- 1 Ei
- 1 Schalotte
- 5 EL Parmesan, gerieben
- 20 g Mehl
- 20 g Butter
- 250 ml Milch
- 1 Zehe Knoblauch, gepresst
- Salz, Pfeffer, Muskat, Oregano

[Zutaten für 2 Portionen]

# Zubereitung

---

Den Ricotta mit dem Ei und zwei EL Käse mischen und mit Salz und Pfeffer abschmecken, die Pinienkerne hinzugeben.

Die Zwiebel kleinschneiden und mit etwas Öl anschwitzen, die Knoblauchzehe kurz mitbraten. Zwiebeln und Knoblauch dann auf zwei Töpfe mit dem Spinat und den Tomaten aufteilen.

Beides solange kochen lassen bis die Flüssigkeit größtenteils verdampft ist, dann mit Salz, Pfeffer und Muskat abschmecken.

Aus Butter, Mehl und Milch eine Béchamelsauce herstellen, einen EL Parmesan unterheben und mit Salz, Pfeffer

und Muskat abschmecken.

Eine Form einfetten und den Boden mit der Hälfte der Tomatensauce bedecken. Den Blattspinat mit dem Ricotta vermengen und in die Cannelloni füllen, dann diese in die Form schichten. Den Rest der Tomatensauce auf den Cannelloni verteilen. Danach die Béchamelsauce darüber löffeln und mit dem restlichen Käse bestreuen.

Mit Alufolie abdecken und bei **225°C Ober-/Unterhitze 15 min.** backen. Die Alufolie abnehmen und weitere 10 min. backen, bis eine schöne Bräunung entsteht.