leicht verändert aus chefkoch.de

Cannelloni vegetarisch

4 Portionen

Zutaten

250 g Cannelloni-Nudeln (ca. 20 Röllchen), 600 g Tiefkühl-Spinat (gehackt), 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