

Cannelloni mit Spinatfüllung

Zutaten für 4 Personen

- 300 g Blattspinat TK
- 100 g Spinat frisch
- 6 Cherry-Tomaten
- 200 g Feta
- 1 Ei
- 1 Zwiebel
- 1 TL Öl zum Braten
- 2 EL Tomatenmark
- 2 Knoblauchzehen
- 16 Cannelloni
- 2 EL saure Sahne
- 2 EL Frischkäse
- 150 g geraspelter Mozzarella
- 250 g passierte Tomaten
- 100 ml Gemüsebrühe
- Pfeffer, Salz, Muskatnuss



Zubereitung

Den TK Blattspinat auftauen lassen, gut ausdrücken und in eine Schüssel geben. Die Zwiebel und den Knoblauch schälen und fein hacken. Die Tomaten in kleine Würfel schneiden und in die Schüssel geben. Den Feta in die Schüssel bröseln. Frischkäse und saure Sahne in die Schüssel geben. Muskatnuss, eine Knoblauchzehe und 1 TL Pfeffer, sowie das Ei in die Schüssel geben. Alles gut verrühren. Die Masse in die Cannelloni füllen. Diese in eine Auflaufform geben. Den Backofen auf 160 Grad (Umluft) vorheizen.

Das Öl in einer Pfanne erhitzen. Die Zwiebel und den Knoblauch leicht anschwitzen, dann den frischen Spinat zugeben. Nach ca. 2 Minuten mit den passierten Tomaten und der Gemüsebrühe ablöschen. Das Tomatenmark einrühren, die Sauce mit Pfeffer und Salz würzen und über die Cannelloni gießen. Mit Mozzarella bestreuen und ca. 30 Minuten im Backofen garen.

Die Cannelloni auf die Teller geben und genießen.

Guten Appetit