

Gefüllte Cannelloni mit Ricotta-Spinat-Saße

Für 4 Personen

Für die Cannelloni:

400 g Blattspinat	2 Schalotten	150 g Parmesan
4 EL Olivenöl	300 ml Gemüsebrühe	400 g Sahne
300 g Ricotta	Salz	Pfeffer
350 g Cannelloni-Pasta-Röhren		

Für den Salat:

50 g Sonnenblumenkerne, geschält	100 g Feldsalat	1 Radicchio
3 EL heller Balsamico	1 TL Honig	1 TL Senf
4 EL Olivenöl	Salz	weißer Pfeffer

Spinat putzen, gut waschen und abtropfen lassen.

Schalotten schälen, in feine Würfel schneiden.

Parmesan fein reiben.

In einem Topf Olivenöl erhitzen und die Schalotten anschwitzen. Den Spinat zugeben und zusammenfallen lassen.

Gemüsebrühe und Sahne angießen und alles ca. 2 Minuten köcheln lassen.

Dann den Ricotta in den Topf bröseln.

Anschließend alles in einem Standmixer oder mit dem Pürierstab zu einer Sauce pürieren und mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Den Backofen auf 160 Grad Ober- und Unterhitze vorheizen.

Die Cannelloni Pasta-Röhren einzeln aufrecht in einen entsprechenden backofengeeigneten Topf (mit Deckel) stellen.

Die Sauce in die offenen Cannelloni-Röhren gießen und gleichmäßig verteilen. Mit geriebenem Parmesan bestreuen. Den Deckel auf den Topf geben und im vorgeheizten Backofen ca. 35 Minuten zugedeckt garen.

In der Zwischenzeit für den Salat die Sonnenblumenkerne in einer Pfanne ohne Fett rösten.

Feldsalat putzen waschen und abtropfen lassen. Radicchio Trevisano putzen, waschen, abtropfen lassen und in feine Streifen schneiden. Salate in einer Schüssel mischen.

Für das Dressing Balsamico, Honig, Senf, Olivenöl, Salz und Pfeffer mit einem Mixstab verquirlen.

Nach ca. 35 Minuten Garzeit den Topfdeckel abnehmen. Cannelloni-Röhren mit Oberhitze oder mittlerer Grillfunktion des Backofens ca. 5 Minuten goldbraun überbacken.

Salat mit dem Dressing marinieren und Sonnenblumenkerne untermischen.

Die Cannelloni-Waben entweder direkt aus dem Topf am Tisch servieren, aus dem Topf stürzen oder einzeln aus dem Topf nehmen und anrichten. Dazu den Salat servieren.

Kevin von Holt am 09. Januar 2024