

## Cannelloni mit Spinat-Ricotta-Füllung

### Für 2 Personen:

1 Zwiebel, gewürfelt	1 Knoblauchzehe, gewürfelt	3-4 EL Olivenöl
1 Msp. Salz	250 g Blattspinat	1 Msp. Gewürzsalz
1 Msp. Pfeffermix	200 g Ricotta	8 Cannelloni
400 ml passierte Tomaten	2 EL Tomatenmark	1 Msp. ital. Gewürz
1 Msp. Würzkraft	2 Mozzarellakugeln	

Backofen auf 200 °C Umluft vorheizen.

Zwiebel- und Knoblauchwürfel in heißem Olivenöl anschwitzen. Spinatblätter in kochendem Salzwasser  $\frac{1}{2}$  Minute zusammenfallen lassen und anschließend über einem Sieb abgießen und gut ausdrücken. Dann den Spinat fein hacken, zu Zwiebel und Knoblauch in die Pfanne geben und ca. 2 Minuten mitbraten. Das Ganze mit Gewürzsalz und Pfeffermix würzen.

Die Spinatmischung in eine Schüssel geben, Ricotta dazugeben und alles gut verrühren. Dann die Cannelloni mit der Spinat-Ricottamischung füllen und die gefüllten Nudeln nebeneinander in eine Auflaufform legen.

Passierte Tomaten mit Italian Gewürz und Würzkraft würzen. Tomatenmark und 2 EL Olivenöl dazugeben und alles gut verrühren. Dann die Tomatensauce über den Cannelloni in der Auflaufform verteilen.

Mozzarella in Scheiben schneiden und auf der Tomatensauce verteilen. Das Ganze im heißen Ofen ca.

35 Minuten garen. Herausnehmen und servieren.

Steffen Henssler am 13. Dezember 2022