Cannelloni hausgemacht mit Spinat und Schafskäse

- **Schwierigkeitsgrad:**Leicht

- **Portionen:** 4
- **Vorbereitungszeit:** 20m
- **Zubereitungszeit:** 35m
- **Fertig in** 55m

window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '55', 'cook_time' : '35m', 'prep_time' : '20m', 'servings' : '4', 'yield' : '' });

Trotz frischer Zutaten, ein recht preisgünstiges Gericht, fleischlos, herzhaft, einfach

Zutaten

- 2 mittelgroße Zwiebeln in Würfeln
- 2 Knoblauchzehen in Würfeln
- 2 EL Butter
- 750 g frischen, geputzten und mehrfach gut gewaschenen Blattspinat
- 2 EL Semmelbrösel
- 150 g Schafkäse in Würfeln
- 50 g geriebener Parmesan
- 2 ganze Eier
- 20 fertige Cannelloni, ca. 200 g aus dem Supermarkt
- 3 Stück vollreife Tomaten, abgezogen, entkernt und in Würfeln geschnitten (“Tomate Concassèe)
- 2 Stiele Majoran, gezupft und gehackt
- 1 Dose geschälte Tomaten aus dem Supermarkt
- 2 EL Rapsöl
- 2 EL Schmand
- 1 Prise Zucker
- Frisch geriebene Muskatnuss, frisch gemahlener Pfeffer, etwas Salz.

Zubereitungsart

Schritt1

Die Füllung:

Schritt2

Zunächst den Spinat putzen, grobe Stiele entfernen und mehrfach mit immer wieder frischem

Wasser waschen.

Schritt3

Zum trocken gut ablaufen lassen und auf ein Küchentuch geben.

Schritt4

Eine Zwiebel mit 1 Knoblauchzehe in der Butter glasig angehen lassen und mit Salz, Pfeffer und geriebener Muskatnuss würzen.

Schritt5

Den Spinat dazu geben und Alles 3- 4 min. „zusammenfallen lassen".. Danach etwas abkühlen, ausdrücken und klein schneiden.

Schritt6

Die Eier, die Semmelbrösel und die Schafskäsewürfel und den Parmesan hinzufügen und gut miteinander vermischen.

Schritt7

Die Masse in die Caneloni füllen und in eine ausgebutterte Auflaufform setzen.

Schritt8

Die Soße:

Schritt9

1 gewürfelte Zwiebel und gewürfelte Knoblauchzehe in dem Rapsöl glasig anschwitzen.

Schritt10

Die Tomatenwürfel, dem Majoran dazu geben und Alles mit den Dosentomaten aufgießen,

Schritt11

3 - 4 min. miteinander dünsten lassen, nachschmecken, eine Prise Zucker und den Schmand dazu geben.

Schritt12

Für ca. 25 min. in den auf 180° C vorgeheizten Backofen schieben, dann den geriebenen Parmesan verteilen und weitere 10 min. bei Oberhitze überbacken.

Schritt13

Anrichtevorschlag:

Schritt14

Rustikal in der Auflaufform zu Tischgeben geben und ein kühles Glas trockenen italienischen Weißwein dazu reichen.

Rezeptart: Nudelrezepte **Tags:** einfach und schnell, herzhaft, lecker, preisgünstig

https://www.gekonntgekocht.de/rezept/cannelloni-hausgemacht-mit-spinat-und-schafskaese/