



## Gefüllte Cannelloni

mit Spinat und Basilikum



30-40min



4 Personen

Mit diesem Gericht sorgen wir für ein Gefühl von Dolce Vita! Cannelloni sind eine der ältesten Nudelsorten Italiens, schon vor Jahrhunderten füllten die Italiener die runden Nudelrollen mit allerlei Fleisch, Fisch und Gemüse. Traditionell werden Cannelloni mit Tomatensugo und Faschierem gefüllt, wir zaubern heute eine vegetarische Variante mit Spinat und cremigem Sauerrahm! Buon Appetito!

## Was du von uns bekommst

- mediterrane Gewürzmischung
- frische Lasagneblätter <sup>1,3</sup>
- Sauerrahm <sup>7</sup>
- gewürfelte Tomaten
- Babyspinat
- Gran Biraghi Hartkäse <sup>7</sup>
- Jungzwiebel
- frischer Basilikum

## Was du zu Hause benötigst

- Olivenöl
- Salz
- schwarzer Pfeffer
- Zucker

## Küchenutensilien

- Auflaufform
- Backrohr mit Umluftfunktion
- Küchenreibe
- Sieb
- Wasserkocher

Vergiss nicht, dein Gemüse nochmal gut abzuwaschen, bevor du es verwendest.

### Allergene

Kann Spuren von Allergenen enthalten.

### Inhaltsangaben pro Portion

Kalorien 905.0kcal, Fett 38.1g, Eiweiß 30.3g, Kohlenhydrate 107.8g



### 1. Füllung vorbereiten

Das Backrohr auf 180°C Umluft vorheizen. 2L Wasser im Wasserkocher kochen. Die **Jungzwiebeln** in feine Röllchen schneiden. Den **Käse** fein reiben. Die **Basilikumblätter** abzupfen und grob in Streifen schneiden.



### 2. Spinat-Füllung mischen

Den **Spinat** in einem Sieb mit dem gekochten Wasser übergießen und überschüssige Flüssigkeit gut ausdrücken. Nun den **Sauerrahm** mit den **Jungzwiebeln**, **Spinat**, **1/2 des Käses**, der **mediterranen Gewürzmischung** und **Hälfte des Basilikums** mischen. Die **Füllung** gut mit Salz und Pfeffer würzen.



### 3. Sauce vorbereiten

Die **Tomaten** mit Salz und Pfeffer mischen. Die **Hälfte der Sauce** in einer mittleren Auflaufform gleichmäßig verstreichen, den Rest für später zur Seite stellen.



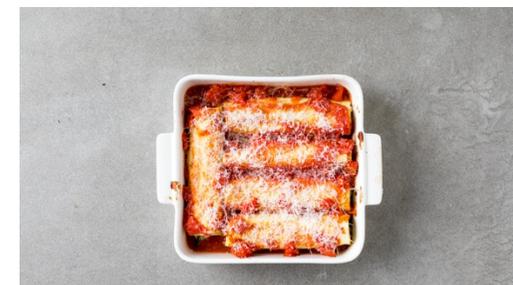
### 4. Teigblätter füllen

Nun die **Spinatmischung** großzügig auf den **Lasagneblättern** verteilen, die **Füllung** bis an die Ränder streichen und die **Lasagneblätter** im Anschluss aufrollen, mit allen **Lasagneblättern** so verfahren, bis die **Füllung** aufgebraucht ist. **Tipp:** Die **Lasagneblätter** etwas mit Wasser befeuchten.



### 5. Cannelloni backen

Die **Cannelloni** nun mit der Schnittstelle nach unten nebeneinander in die Auflaufform legen. Die **restliche Tomatensauce** gleichmäßig darüber verteilen und für ca. 10-12Min. im Rohr backen.



### 6. Mit Käse überbacken

Den **restlichen Käse** über die **Cannelloni** verteilen und nochmal für ca. 4-5Min. im Backrohr backen, bis die **Käsekruste** goldgelb ist. Mit dem **restlichen Basilikum** garniert servieren.