



REZEPT
DES MONATS

—
**Cannelloni mit
Frischkäse und Spinat
gefüllt**

Zutaten für 4 Personen

Für die Füllung:

24	Cannelloni, getrocknet
2 EL	Öl
2	Zwiebel
2	rote Paprika
600 g	Spinat
600 g	Frischkäse
	Salz, Pfeffer
	Muskat

Für die Sauce:

2 EL	Öl
1	Zwiebel, fein gehackt
1	Möhre, gerieben
1	Stück Sellerie, gerieben
1	Lorbeerblatt
400 g	Tomaten aus der Dose, gewürfelt
2 EL	Tomatenmark
100 g	Schmand
	Salz, Pfeffer, Zucker, getr. Kräuter
	Käse zum Überbacken

Zubereitung

Guten Appetit!

Die Füllung:

- Zwiebel und Paprikaschote klein schneiden und in heißem Öl anschwitzen
- Anschließend den Spinat hinzugeben und ebenfalls anschwitzen
- Den Topf von der Platte nehmen und den Frischkäse unterheben
- Die Spinat-Frischkäse-Masse mit Salz, Pfeffer und Muskat abschmecken
- Eine große Auflaufform einfetten
- Die Cannelloni mit der Spinat-Frischkäse-Masse füllen

Die Sauce:

- Die Zwiebeln mit dem Gemüse und dem Lorbeerblatt im Öl andünsten
- Tomaten, Tomatenmark und Schmand zugeben und mit den Gewürzen abschmecken
- Lorbeerblatt entfernen
- Etwas Tomatensauce in die Auflaufform geben, Cannelloni daraufsetzen, nochmals mit Tomatensauce angießen und mit Käse bestreuen
- Im vorgeheizten Backofen ca. 30 Minuten bei 180°C backen