

Antonina Müller
Cannelloni mit Spinat und Käse

Montag, 4. April 2022
Rezept für 4 Personen

Dauer: 1,5 Stunden
Schwierigkeitsgrad: Mittel
Feine Küche, Pasta, Mediterran

Zutaten:

15 g	getrocknete Morcheln
200 g	Blattspinat
2 TL	Butter
50 g	Schmand
400 g	Feta, mild oder Ziegenkäserolle
1	Knoblauchzehe
etwas	Pfeffer
1 TL	Bio-Zitronenschale
etwas	Salz
1	Schalotte
100 ml	Weißwein
300 g	Sahne
250 g	Cannelloni (Nudelröhren)
200 g	Mozzarella
150 g	Parmesan

Zubereitung:

1. Die Morcheln in eine kleine Schüssel geben, mit kaltem Wasser bedecken und einweichen.
2. Den Blattspinat verlesen, waschen und trocken schütteln.
3. In einer Pfanne 1 TL Butter erhitzen. Den Spinat darin andünsten und kurz zusammenfallen lassen.
4. Spinat abtropfen lassen, dann mit dem Schmand in eine Küchenmaschine oder einen Mixer geben und fein mixen.
5. Feta (oder Ziegenkäse) grob zerbröckeln, zugeben und kurz untermixen.
6. Den Knoblauch abziehen und fein hacken. Knoblauch, Pfeffer und Zitronenschale zur Masse geben. Abschmecken und eventuell noch etwas Salz zugeben.
7. Die Schalotte abziehen und in feine Würfel schneiden.
8. In einem Topf 1 TL Butter erhitzen. Die Schalottenwürfel darin glasig andünsten.
9. Eingeweichte Morcheln gut ausdrücken, grob hacken, zugeben und kurz mit andünsten. Mit Weißwein ablöschen und etwas einkochen lassen.
10. Die Sahne zugeben und mit Salz und Pfeffer abschmecken.
11. Den Backofen auf 180 Grad Ober- und Unterhitze vorheizen.
12. Spinat-Feta-Masse in einen Spritzbeutel geben. Die Masse in die Cannelloni spritzen.
13. Cannelloni in eine Auflaufform (ca. 20 x 30 cm) schichten.



14. Die Morchelsauce darüber gießen.

15. Mozzarella abtropfen lassen und zerzupfen. Parmesan fein reiben. Zunächst Mozzarella, dann Parmesan über die Nudeln verteilen.

16. Die Form in den heißen Backofen schieben. Cannelloni 35–45 Minuten goldbraun backen. Vor dem Servieren kurz ruhen lassen.

Pro Portion: 1100 kcal/ 4590 kJ
50 g Kohlenhydrate, 50 g Eiweiß, 76 g Fett