

# Cannelloni mit Spinat

Dauer: Mittel    Kategorie: Hauptspeisen Vegetarisch    Saison: Ganzjährig

4 Personen



## Zutaten

|        |                                      |
|--------|--------------------------------------|
| 2      | Zwiebeln                             |
| 3      | Knoblauchzehen                       |
|        | Olivenöl                             |
| 700 G  | Spinat (oder Mangold) frisch oder TK |
| 300 G  | Frischkäse natur                     |
| 450 ML | passierte Tomaten                    |
| 1 EL   | Tomatenmark                          |
|        | Salz, Pfeffer                        |
|        | Oregano, Rosmarin, Thymian           |
| 1 TL   | Zucker                               |
| 100 G  | geriebener Bergkäse oder Parmesan    |
| 12     | Lasagneblätter                       |

## Zubereitung

1.    Zwiebel und Knoblauch schälen und fein würfelig schneiden.
2.    Spinat ggf. waschen und trockenschleudern, in grobe Streifen schneiden.
3.    Die Hälfte der Zwiebel und den Knoblauch in etwas Olivenöl glasig dünsten.
4.    Den Spinat hinzugeben und braten bis er zusammenfällt, mit Salz und Pfeffer würzen.
5.    Abschließend den Frischkäse hinzugeben.
6.    Die Spinatmasse etwas überkühlen lassen.
7.    Die restliche Menge Zwiebel ebenfalls in etwas Olivenöl andünsten und mit den passierten Tomaten abgelöscht.
8.    Das Tomatenmark hinzugeben.
9.    Gewürzt wird mit Salz, Pfeffer, Zucker sowie den Kräutern.
- 10.

Die Lasagne Blätter ca. 5 Minuten kochen, sie sollten formbar sein,  
um mit der Spinatmasse gefüllt werden zu können.

11. Die Spinat-Frischkäsemasse auf einem Ende der Lasagne Blätter aufbringen  
und zu Cannelloni einrollen.
12. Etwa die Hälfte der Tomatensauce in einer Auflaufform verteilen  
und die Cannelloni in die Tomatensauce geben.
13. Sind alle Cannelloni in der Auflaufform, die zweite Hälfte der Tomatensauce  
über den Nudeln verteilen und mit Käse bestreuen.
14. Im vorgeheizten Backrohr bei ca. 180 °C Ober-/ Unterhitze  
für 30-35 Minuten goldgelb überbacken.