

Cannelloni ricotta e spinaci

Nudelröllchen mit einer cremigen Spinat-Ricotta-Füllung auf einem Bett aus Béchamel- und Tomatensauce. Das sind Cannelloni ricotta e spinaci. Die gefüllten Röhrennudeln sind ein klassisches Pasta-Gericht der italienischen Küche. Besonders saftig, besonders sättigend, besonders aromatisch. Diese gefüllten Nudeln sind Essen für die Seele.



Cannelloni ricotta e spinaci | Foto: Linda Katharina Klein

Zutaten (1 große oder zwei kleine Auflaufformen | Insg. 6 Portionen): 250 Gramm Cannelloni | 600 Gramm frischer Spinat | 150 Gramm Zwiebel | 2 Knoblauchzehen | 500 Gramm Ricotta | 300

Gramm passierte Tomaten | 300 Milliliter Vollmilch | 125 Gramm
Mozzarella | 50 Gramm Butter | 2 Esslöffel Mehl | 1 Esslöffel
Olivenöl | 1 Teelöffel Zucker | Salz | Pfeffer |



Cannelloni ricotta e spinaci | Foto: Linda Katharina Klein

Zubereitung (75 Minuten): 1. Ofen auf 180° Grad vorheizen. 2. Spinat waschen und trocken tupfen. 3. Zwiebel sowie Knoblauch schälen, fein würfeln und in Olivenöl glasig braten. 4. Spinat dazugeben und solange mitbraten, bis dieser in sich zusammenfällt. 5. Ricotta hinzugeben und rühren bis der Ricotta geschmolzen ist. 6. Spinat-Ricotta-Mischung bei Seite stellen. 7. Passierte Tomaten in einer kleinen Schüssel mit Zucker, Salz und Pfeffer mischen, dann auf den Boden der Auflaufform geben. 8. Cannelloni mit der Spinat-Ricotta-Mischung füllen und auf die Tomatensauce legen. 9. In einem kleinen Topf Butter schmelzen, dann Mehl einrühren und direkt mit der Vollmilch ablöschen und rühren, bis eine Mehlschwitze entsteht. 10. Mehlschwitze mit Salz und Pfeffer abschmecken. 11. Mozzarella in dünne Scheiben schneiden und auf dem Auflauf verteilen, dann die Béchamelsauce über die Cannelloni geben. 12. Cannelloni circa 45 Minuten backen.

Jetzt noch mehr [Aufläufe & Ofengerichte](#), [Rezepte mit Spinat](#), [Pasta & Pesto Rezepte](#) und weitere [italienische Rezepte](#) entdecken!

Nährwerte/Portion: 804 Kalorien | 53,6 Gramm Fett | 39,1 Gramm Kohlenhydrate | 36,4 Gramm Eiweiß