

# Cannelloni mit Spinat

swissmilk

## Zutaten

4 Portionen

1 Gratinform von 35 x 23 cm

Butter für die Form

Füllung:

400 g Spinat

1 Zwiebel, fein gehackt

1 Knoblauchzehe, gepresst

Butter zum Dämpfen

½ TL Salz

Pfeffer aus der Mühle

150 g Ricotta

1 Ei, verquirlt

Sauce:

1 EL Maisstärke

4.0 dl Milch

1 TL Gemüsebouillonpaste

Pfeffer, Muskatnuss

12 – 16 ungekochte Cannelloni, z.B. Barilla

30 g Sbrinz AOP, gerieben

30 g Gruyère AOP, gerieben



## Zubereitung

Zubereiten: 40min

Kochen / Backen: 35min

Auf dem Tisch in: 1h15min

1. Füllung: Spinat in eine grosse Pfanne geben, erhitzen, zusammenfallen lassen. In ein Sieb geben, abtropfen lassen, ausdrücken. Spinat hacken.
2. Zwiebel und Knoblauch in Butter andämpfen. Spinat dazugeben, mitdämpfen, würzen. Leicht auskühlen lassen. Ricotta und Ei daruntermischen, abschmecken.
3. Sauce: Maisstärke in wenig Milch auflösen, mit restlicher Milch und Bouillon unter Rühren aufkochen, würzen.

4. Die Hälfte der Sauce in die ausgebutterte Form geben. Füllung mit einem Teelöffel in den Cannelloni verteilen, einlagig in die Form legen. Restliche Sauce darübergeben, Sbrinz und Gruyère darauf verteilen.
5. In der Mitte des auf 180°C vorgeheizten Ofens 35–40 Minuten überbacken.

Statt frischen 300 g tiefgekühlten Blattspinat verwenden. Auftauen, hacken, andämpfen.

---

1 Portion enthält: Energie: 1604kJ / 383kcal, Fett: 18g, Kohlenhydrate: 33g, Eiweiss: 21g