



MEIN GENUSS



Cannelloni Spinat Frischkäse



It's a match!

Match made in heaven! Das Basilikum Salz sollte jeder Italien-Fan in seinem Gewürzschrank stehen haben!



Vorbereitung
15 min



Niveau
Mittel



Zubereitung
20 min

Zubereitung

- 1 Falls du Tiefkühl-Blattspinat verwendest, lasse ihn auftauen und drücke mithilfe eines Küchentuchs die Feuchtigkeit gut aus. Spinat fein hacken und in einer Schüssel beiseitestellen.
- 2 Die Haut der Zwiebel und Knoblauchzehen abziehen und fein hacken. Pflanzenöl in einen Topf geben und erhitzen. Zwiebel- und Knoblauchwürfel hinzugeben und für etwa **2 Minuten** glasig andünsten.
- 3 Zwiebeln und Knoblauch mit den passierten Tomaten und der Sahne ablöschen, umrühren und für ca. **5 Minuten** köcheln lassen. Währenddessen das Basilikumsalz in einen Mörser geben und mit dem Stößel zerkleinern. Die Hälfte des Basilikumsalzes mit etwas Pfeffer zur Tomatenmischung in den Topf geben und vermengen. Den Topf von der Herdplatte nehmen.
- 4 Den Frischkäse mit der anderen Hälfte des Basilikumsalzes in die Schüssel mit dem Spinat geben und zu einer Creme verrühren. Nach Belieben mit Pfeffer und Muskatnuss abschmecken. Die Spinat-Frischkäse-Creme in einen Spritzbeutel füllen.
- 5 Nun den Backofen auf **180 Grad Umluft** vorheizen und eine geeignete Auflaufform mit etwas Butter oder Öl einfetten. Mithilfe des Spritzbeutels die Frischkäse-Spinat-Creme in jedes Cannelloni Röllchen füllen und in die Auflaufform legen. Wenn du keine große Auflaufform zur Verfügung hast, kannst du die Cannelloni auch 2-lagig stapeln.
- 6 Anschließend gibst du die Tomaten-Sahne-Sauce in die Auflaufform und verteilst den Reibekäse deiner Wahl darüber. Auflaufform in den heißen Ofen stellen und auf mittlerer Schiene für ca. **30 Minuten** backen lassen.
- 7 Wenn dir der Käse mit der Zeit zu dunkel wird, kannst du einfach eine Alufolie oder einen geeigneten Deckel auf die Form platzieren. Die fertigen Cannelloni heiß servieren - **Guten Appetit!**

Zutaten

250 g Cannelloni Nudel-Röllchen (Ca. 25 Stück)
800 g Blattspinat (frisch oder TK)
1 Zwiebel
2 Knoblauchzehen
500 ml Passierte Tomaten
250 ml Sahne
300 g Frischkäse
200 g Reibekäse
2 TL Basilikumsalz
Petersilie
Pfeffer
Muskatnuss
Pflanzenöl

Du benötigst eine geeignete Auflaufform und einen Spritzbeutel für dieses Rezept



MEIN GENUSS

Du bist auf der Suche nach einem passenden Gewürz für dein Rezept? Mit dem Code **FOODIE22** erhältst du 10 % Rabatt* auf deine nächste Bestellung.

*Mindestbestellwert 20 €. Nicht mit anderen Rabatten und Gutscheinen kombinierbar. Barauszahlung nicht möglich. Gutschein gültig bis zum 15.12.2026.