

Cannelloni mit Ricotta und Spinat



Zutaten

- 12 Cannelloni
- 700 ml Milch
- 500 g Ricotta
- 250 g geriebener Parmesan
- 150 g Gorgonzola (kann auch durch Asiago ersetzt werden)
- 150 g frischer Spinat
- 80 g geriebene Nusskerne
- 50 g geriebene Mandeln
- 40 g Butter
- 30 g Mehl
- 30 g Olivenöl

Zubereitung

In einer Pfanne die Butter auf kleiner Hitze schmelzen. Nach und nach das Mehl dazu geben und die vorher zum Kochen gebrachte Milch hinzu fügen. Alles mit einem Schneebesen mischen und die Bildung von Klümpchen verhindern. Den Käse mit Ausnahme der Hälfte des Parmesans beigeben und im Wasserbad schmelzen. Salzen und pfeffern. Daneben den grob geschnittenen Spinat drei Minuten in Olivenöl dünsten. Den Ricotta mit dem restlichen Parmesan, dem Spinat und den geriebenen Nüssen und Mandeln mischen. Die Cannelloni mit der Mischung aus Ricotta und Spinat füllen. Den Boden einer feuerfesten Form mit der Hälfte der Käsecrème bedecken und die Cannelloni darüber legen. Die restliche Sauce darüber giessen. 40 Minuten im bereits vorgeheizten Ofen bei 180 Grad überbacken.

Will man das Gericht **farbiger** haben, kann man etwas **Safran** in die Bechamelsauce einrühren. Und wenn man **Zeit sparen** will, kann man die Cannelloni vorher 4 Minuten im Wasser **kochen**. Danach muss das Gericht nur noch 10 Minuten überbacken werden.