Rezept

Cannelloni auf griechische Art

Ein Rezept von Cannelloni auf griechische Art, am 16.06.2025

Zutaten

600 g	aufgetauter TK-Blattspinat
200 g	Schafkäse (Feta)
3 EL	Butter (+ 1 TL für die Form)
	Muskatnuss, frisch gerieben
250 g	Cannelloni (ohne Vorkochen)
1	Knoblauchzehe
2 EL	Mehl
1	große Zwiebel
50 g	schwarze Oliven
	Pfeffer
	Salz
125 g	Mozzarella
1	Hand voll Basilikumblätter
1/2 l	Milch

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 4 Personen: | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 620 kcal

Zubereitung

1. Den aufgetauten Blattspinat nur leicht ausdrücken und klein schneiden. Zwiebel schälen und fein würfeln. Schafkäse fein zerbröckeln. Die Oliven entsteinen und klein schneiden.

2. In einem Topf 1 EL Butter bei mittlerer Hitze erhitzen, die Zwiebel darin glasig dünsten. Den Spinat dazugeben und kurz mitdünsten. Schafkäse und Oliven untermischen. Mit Pfeffer, Muskat und wenig Salz abschmecken.

3. Eine Auflaufform einfetten. Mit einem Teelöffel jeweils die Spinatmasse in die Cannelloni füllen, die Nudelrollen in die vorbereitete Auflaufform setzen.

4. Den Backofen auf 200° vorheizen. Den Mozzarella klein würfeln. Den Knoblauch schälen. Die Basilikumblätter waschen, trockentupfen und streifig schneiden.

5. In einem Topf bei mittlerer Hitze 2 EL Butter aufschäumen lassen, das Mehl einrühren. Die Milch dazugießen, alles unter Rühren einmal aufkochen und 3 Min. köcheln lassen. Die Hälfte des Mozzarellas in der Sauce schmelzen, den Knoblauch dazudrücken, die Sauce mit Salz und Pfeffer würzen. Zum Schluss das Basilikum einrühren.

6. Die Sauce über die Nudelrollen gießen, den restlichen Mozzarella darüber streuen. Im heißen Backofen (Mitte, Umluft 180°) 30 Min. überbacken.