

Rezept

# Cannelloni mit Spinat

Ein Rezept von Cannelloni mit Spinat, am 22.07.2024

## Zutaten

<b>1 kg</b> Spinat (ersatzweise 450 g TK-Blattspinat)	Salz
<b>500 g</b> Ricotta	Pfeffer
Muskatnuss, frisch gerieben	1/4 l Milch
<b>35 g</b> Butter	<b>1 EL</b> Mehl
<b>12</b> Lasagneblätter	<b>100 g</b> Fontina in Scheiben

## Rezeptinfos

**Portionsgröße** FÜR 4 PERSONEN | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 60 bis 90 min | **Pro Portion** Ca. 630 kcal

## Zubereitung

1. Spinat putzen, waschen. Tropfnass mit Salz in einen Topf geben, zugedeckt in 5 Min. zusammenfallen lassen. Abgießen, abkühlen lassen.

---

2. Spinat ausdrücken, grob hacken. Mit Ricotta, Salz, Pfeffer und Muskat verrühren. Milch und 25 g Butter erhitzen. Mehl zufügen, mit dem Pürierstab durchmischen, 2 Min. kräftig kochen lassen. Eine feuerfeste Form mit übriger Butter ausstreichen.

---

3. Ofen auf 220° vorheizen. Lasagne in Salzwasser 5 Min. vorgaren, abtropfen lassen. Je 2 EL Füllung darauf verteilen, aufrollen, in die Form legen. Sauce und Käse darauf verteilen. Im Ofen (Mitte, Umluft 200°) 20 Min. überbacken.