Rezept

Cannelloni mit Spinat und Pilzen

Ein Rezept von Cannelloni mit Spinat und Pilzen, am 10.06.2025

Zutaten

600 g	gehackter TK-Spinat
3	Knoblauchzehen
1 EL	gekörnte Gemüsebrühe
	Pfeffer
1	Bio-Zitrone
2 EL	Mehl
350 g	Ziegenfrischkäse
	je 1/2 Bund Petersilie und Basilikum
250 g	Cannelloni-Nudelröhren
2	Zwiebeln
2 EL	Olivenöl
	Salz
	frisch geriebene Muskatnuss
2 EL	Butter
500 ml	Milch
200 g	braune Champignons
80 g	Sahne
4 EL	frisch geriebener Parmesan

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 4 Personen | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 60 bis 90 min | **Pro Portion** Ca. 820 kcal

Zubereitung

1. Den Spinat aus dem Tiefkühlfach nehmen. Zwiebeln und Knoblauch schälen und fein hacken. Öl in einem Topf erhitzen und beides darin andünsten. Den Spinat zugeben, Brühe darüberstreuen und unter Rühren offen bei starker Hitze auftauen. Mit Salz, Pfeffer und Muskatnuss würzen. Vom Herd nehmen.

2. Die Zitrone heiß abwaschen und trocknen. Die Schale abreiben, den Saft auspressen. Butter in einem Topf schmelzen, Mehl einrühren und kurz anschwitzen. Die Milch zugießen, gut verrühren und offen bei schwacher Hitze 10 Min. köcheln lassen. Dabei gelegentlich umrühren. 100 g Ziegenfrischkäse, 1 Msp. Zitronenschale und 1-2 EL Zitronensaft unterrühren. Die Sauce mit Salz, Pfeffer und Muskat würzen und 2-3 Min. weiterköcheln lassen.

3. Backofen auf 200° vorheizen. Die Champignons sauber abreiben, putzen und in ca. 1/2 cm große Würfel schneiden. Petersilie und Basilikum waschen, trocken schütteln und fein hacken. Pilze, Kräuter, knapp 1/2 TL Zitronenschale, 250 g Frischkäse und Sahne unter den leicht abgekühlten Spinat rühren. Mit Salz, Pfeffer und Muskatnuss würzen. Die Spinatmasse in die Nudelröhren füllen.

4. Etwas Béchamelsauce auf dem Boden der Form verstreichen. Die Cannelloni darauflegen, mit der übrigen Sauce begießen und mit Parmesan bestreuen. Im heißen Ofen (Mitte, Umluft 180°) in. ca. 40 Min. goldbraun backen.