

## Rezept

# Schinken-Spinat-Cannelloni

Ein Rezept von Schinken-Spinat-Cannelloni, am 29.09.2023

## Zutaten

<b>250 g</b> TK-Spinat	<b>150 g</b> gekochter Schinken
<b>2</b> Schalotten	<b>2</b> Knoblauchzehen
<b>2 EL</b> Olivenöl	<b>100 g</b> Ricotta
Salz	Pfeffer
frisch geriebene Muskatnuss	<b>12</b> Cannelloni
<b>1/2</b> Zitrone	<b>200 g</b> Fontina Käse
<b>150 ml</b> Milch	<b>30 g</b> Butter
<b>2</b> Eigelb	<b>30 g</b> frisch geriebener Parmesan
Spritzbeutel mit Lochtülle	Butter für die Form

## Rezeptinfos

**Portionsgröße** ZUTATEN FÜR 4 PORTIONEN | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 30 bis 60 min  
**Pro Portion** Ca. 550 kcal

## Zubereitung

1. Für die Füllung den Spinat auftauen lassen. Den Schinken in kleine Würfel schneiden. Schalotten und Knoblauch schälen und klein würfeln. Das Öl in einem Topf erhitzen, Schalotten und Knoblauch darin 1-2 Min. andünsten und beiseitestellen.
2. Den Spinat gut ausdrücken und fein hacken. Mit Ricotta, Schinkenwürfeln und der Schalotten-Knoblauch-Mischung verrühren. Die Masse mit Salz, Pfeffer und Muskat kräftig würzen und in einen Spritzbeutel mit großer Lochtülle umfüllen.
3. Die Cannelloni in kochendem Salzwasser ca. 4 Min. vorgaren. Den Backofen auf 200° vorheizen. Eine Auflaufform (ca. 30 x 20 cm) einfetten. Den Saft der Zitronenhälfte auspressen. Die Cannelloni herausnehmen, eiskalt abschrecken und abtropfen lassen.
4. Den Käse in kleine Würfel schneiden. Milch und Butter in einem Topf aufkochen. Den Topf vom Herd nehmen, die Käsewürfel unter die Milch rühren und schmelzen lassen. Die Eigelbe unterrühren. Die Sauce bei mittlerer Hitze unter Rühren kochen lassen, bis sie dick-cremig ist. Die Sauce mit Salz, Pfeffer und Zitronensaft würzen.
5. Ein Drittel der Sauce in die Form geben. Die Spinatmasse in die Cannelloni spritzen. Die Cannelloni nebeneinander in die Form setzen. Die übrige Sauce darübergießen. Die Cannelloni mit Parmesan bestreuen und im Ofen (Mitte) in ca. 15 Min. goldbraun backen.