Rezept

Überbackene Cannelloni

Ein Rezept von Überbackene Cannelloni, am 10.06.2025

Zutaten

800 ml	Tomaten-Kräuter-Sauce
60 g	Pinienkerne
800 g	Blattpinat (frisch oder TK)
150 g	Mascarpone
	Pfeffer
16	Hartweizen-Cannelloni
300 g	reife Tomaten
3	Knoblauchzehen
1 TL	Olivenöl
	Salz
70 g	Parmesan
1 TL	getrockneter Majoran

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 4 Personen | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 60 bis 90 min | **Pro Portion** Ca. 660 kcal

Zubereitung

1. Die Tomaten-Kräuter-Sauce zubereiten. Tomaten waschen und ohne Stielansätze klein würfeln. Pinienkerne in einer Pfanne ohne Fett goldbraun rösten. Knoblauch schälen. Spinat waschen, von den groben Stielen befreien und grob klein schneiden (TK-Spinat auftauen lassen). Olivenöl erhitzen, Spinat zugeben und ca. 4 Min. dünsten, abkühlen lassen und ausdrücken. Mit Pinienkernen und Mascarpone vermengen. Den Knoblauch dazupressen, salzen und pfeffern.

2. Backofen auf 190° vorheizen. Parmesan reiben. Den Boden einer Form mit etwas Tomaten-Kräuter-Sauce bedecken. Cannelloni mit der Spinat-Mascarpone-Masse füllen und in die Sauce legen. Tomatenwürfel, restliche Sauce und Majoran auf den Cannelloni verteilen. Den Parmesan darüber streuen. Im Ofen (Mitte, Umluft 170°) ca. 40 Min. backen.