

## Rezept

# Vegane Spinat-Feta-Cannelloni

Ein Rezept von Vegane Spinat-Feta-Cannelloni, am 25.04.2024

## Zutaten

<b>70 g</b> vegane Feta-Alternative	<b>350 g</b> TK-Blattspinat (aufgetaut)
<b>100 g</b> Pflanzencreme	<b>2 EL</b> Sesam
Salz	Pfeffer
<b>125 g</b> vegane Cannellonirollen	<b>300 g</b> stückige Tomaten (aus der Dose)
<b>1 EL</b> getrockneter Oregano	<b>½ TL</b> Chilipulver
<b>50 g</b> vegane Reibekäsealternative	

### Außerdem

Olivenöl für die Form

## Rezeptinfos

**Portionsgröße** Für 2 Personen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 585 kcal, 27 g F, 16 g EW, 68 g KH

## Zubereitung

1. Den Backofen auf 200° vorheizen. Den Feta würfeln und mit dem aufgetauten Blattspinat, 2 EL Pflanzencreme und Sesam vermengen. Die Füllung mit Salz und Pfeffer würzen.
2. Eine Auflaufform (ca. 20 × 27 cm) mit etwas Olivenöl auspinseln. Die Cannelloni mit der Blattspinat-Feta-Mischung füllen und nebeneinander in der Auflaufform verteilen.
3. Die Tomaten mit der restlichen Pflanzencreme, Oregano und Chilipulver verrühren. Die Sauce mit Salz und Pfeffer abschmecken und über die Cannelloni gießen.
4. Die Auflaufform in den heißen Ofen (Mitte) geben und die Cannelloni ca. 30 Min. backen. Nach 15 Min. den Reibekäse gleichmäßig über die Cannelloni streuen.
5. Die fertigen Cannelloni aus dem Ofen nehmen und kurz abkühlen lassen. Auf Teller verteilen und sofort servieren.