



Cannelloni-Auflauf mit Spinat und Frischkäse

Zutaten für 4 Portionen

- » 20–25 Cannelloni
- » 1000 g TK-Spinat
- » 1 große Zwiebel
- » 4 Knoblauchzehen
- » 250 g Sahne oder Cremefine
- » 800 g Tomatenstücke aus der Dose
- » 100 g Frischkäse
- » 250 g geriebener Käse
- » Öl zum Braten
- » Salz und Pfeffer
- » Muskat
- » Zucker

Zubereitung

1. Tiefgekühlten Spinat auftauen und aufkochen.

2. In der Zwischenzeit die Zwiebel und den Knoblauch in kleine Würfel schneiden, anschließend in etwas Öl anbraten.

3. Mit den Tomaten ablöschen, Sahne (bzw. Cremefine) zugeben und ein paar Minuten leicht köcheln lassen.

4. Die Soße mit Pfeffer, Salz und Zucker abschmecken.

5. In den aufgekochten Spinat den Frischkäse geben und mit Salz, Pfeffer und Muskat würzen.

6. Die Spinat-Frischkäsemasse mit einer Gabel in die Cannelloni löffeln.

7. Die Cannelloni in eine Auflaufform legen und mit der Tomaten-Sahnesoße übergießen, dann mit dem Käse bestreuen.

8. Im vorgeheizten Backofen bei 180 °C Umluft ca. 15 Minuten backen, dann mit Alufolie abdecken, damit der Käse nicht zu braun wird.

9. Nochmal für 15 Minuten weiterbacken.