

Rezept der Woche: Cannelloni mit Ricotta und Spinat

Zutaten:

- Cannelloni
- 300 g Spinat
- 500 g Ricotta
- 1 Ei
- 50 g Mozzarella
- 200 ml Milch
- 200 ml Sahne
- 1 Zwiebel
- 1 Knoblauchzehe
- Pfeffer + Salz
- Pinienkerne



Material:

- Auflaufform
- Schüssel
- Pfanne
- Messer
- Schneidebrett
- 1 Becher

1



500 g Ricotta in eine Schüssel geben

2



1 Ei hinzufügen

3



Zwiebel schälen + klein schneiden

4



Spinat waschen

5



Spinat in die Pfanne geben

6



Füge einen kleinen Becher Wasser hinzu



7

Zwiebeln hinzufügen



8

Knoblauch hinzufügen



9

Salzen



10

Pinienkerne kurz rösten



11

Alles miteinander vermischen



12

Salzen und Pfeffern



13

Cannelloni mit der Füllung füllen



14

200 ml Milch hinzufügen



15

200 ml Sahne hinzufügen



Mozzarella klein schneiden



Mozzarella auf den Cannelloni verteilen



25 Minuten in den Ofen stellen



Wir wünschen einen guten
Appetit!

