Cannelloni mit Gorgonzola und Spinat

Nudel-Gerichte » Cannelloni

Zutaten (8-10 Personen)

» 1kg Blattspinat
» 1 Gemüsezwiebel
» 2 Knoblauchzehe(n)
» 2 EL Olivenöl
» 250g Schlagsahne
» 150g Gorgonzola
» Salz & Pfeffer
» Muskat
» 250g Cannelloni
» 150g Crème fraîche
» 150g Raclette-Käse
» 1 Scheibe Kochschinken

Bewertung

Beschaffung
guten Supermarkt

Kosten
11-15€

Zubereitungszeit
91-120min

Zubereitung

1. Spinat putzen, waschen und grob hacken. Zwiebel und eine Knoblauchzehe schälen, sehr fein würfeln.

2. Öl erhitzen. Zwiebel und Knoblauch darin andünsten. Spinat zufügen und zusammenfallen lassen. Spinat aus dem Topf heben. Gorgonzola würfeln und mit 5EL Sahne und dem Spinat mischen. Mit Salz, Pfeffer und Muskat würzen. Abkühlen lassen.

3. Cannelloni mit der Spinatmasse füllen. Eine Knoblauchzehe schälen, fein hacken. Mit 100g Sahne, Salz und Pfeffer in eine Auflaufform gießen. Canneloni dicht an dicht in die Form schichten. Crème fraîche und 100g Sahne verrühren, würzen. Über die Cannelloni gießen. Käse fein reiben und darüber streuen.

4. Im vorgeheizten Ofen bei 200°C 40-45min backen. Schinken in Streifen schneiden und darüber streuen.

Nährwerte: 380kcal/E17g/F24g/KH21g pro Portion

angelegt am: 18.04.2005 Rezept-Nr: 1805

Die Rezept-Datenbank - http://www.Rezept-Insel.de - ©2024 M.Hennicke