



Cannelloni mit Ricotta-Spinat-Füllung

Zutaten

- 50 g Zwiebeln
- 200 g Blattspinat tiefgefroren
- 25 g Walnüsse
- 200 g Ricotta mind. 45% Fett i. Tr.
- 108 g Cannelloni
- 400 g Tomaten aus der Dose, nicht abgetropft
- 150 g Trinkwasser
- 1 Beutel Maggi Fix für Pasta Asciutta
- 75 g Mozzarella
- 1 g Salz
- 1 g Pfeffer schwarz getrocknet
- 1 EL Sonnenblumenöl

Zubereitung

1. Den Backofen auf 180°C Ober-/Unterhitze (150°C Umluft) vorheizen.
2. Zwiebeln schälen und in Würfel schneiden. Blattspinat auftauen lassen und mit gehackten Walnusskernen und Ricotta mischen. Die Füllung nach Geschmack mit Salz und Pfeffer würzen und in einen Spritzbeutel füllen. Cannelloni mit der Mischung füllen und in eine Auflaufform legen.
3. In einer Pfanne Rapsöl heiß werden lassen. Zwiebel darin anbraten. Vorsichtig Tomaten und Wasser zugeben. Mit einem Schneebesen Maggi Fix für Pasta Asciutta einrühren, aufkochen und bei geringer Wärmezufuhr 2 Min. köcheln lassen. Die Sauce über die Cannelloni geben. Mit Mozzarella bestreuen und im Backofen ca. 35 Min. garen.

Nährwerte

Kohlenhydrate	44,64 g
Energie	480,98 kcal
Fett	23,92 g
Eiweiß	20,54 g

50 Minuten

3 Portionen