



Benötigte Zutaten

1 Stange	Lauch
2	Knoblauchzehen
	Oregano (nach Geschmack)
	Muskatnuss
etwas	Butter
3 Handvoll	frischer Spinat
200 g	Ricotta
250 ml	Schlagobers
	Parmesan nach Geschmack
2 Pkg.	Mozarella
1 Pkg.	Canelloni
	Salz, Pfeffer

Spinat-Canelloni

Spinat einmal anders

Anleitung

Backrohr auf 200 Grad vorheizen. Zwiebeln oder Lauch klein schneiden und in einer Pfanne leicht anrösten. Den Knoblauch ebenfalls kurz mitrösten. Den frischen Spinat hinzufügen und mit den Frühlingszwiebeln bzw. dem Lauch etwas zusammenfallen lassen. Den Ricotta hinzufügen, mit etwas Wasser aufgießen und samt den Gewürzen reduzieren lassen. Die Masse sollte eine cremige Konsistenz bilden.

Danach in die Canelloni füllen und in eine Auflaufform geben. Dabei möglichst zügig arbeiten - je kühler die Masse wird, desto schwerer ist es, sie einzufüllen!



Ein Rezept vom
ORF Fernsehgarten