



Benötigte Zutaten

Ravioliteig	
1	Ei
4	Eigelb
etwas	Salz
1 EL	Öl
1 EL	Wasser
250 g	Mehl doppelgriffig

Spinatcannelloni

mit Hartkäse überbacken (von Didi Maier)

Anleitung

Teig:

Alle Zutaten in einen Rührkessel geben, mit einem Knethaken gut kneten bis sich ein kompakter Teig bildet.

Fülle:

Spinat waschen und in Salzwasser weich kochen. Abseihen und in einem Geschirrtuch fest auspressen. Alle restlichen Zutaten in eine Moulinette geben und pürieren.

Cannelloni:

Nudelteig dünn ausrollen ca. 15cm breit und 30cm lang. Die Spinatfülle in einen Spritzsack mit einer runden Spritztülle (ca 1,5cm) geben. Die Oberseite des Nudelteiges mit Eiweiß bestreichen und auf die untere Hälfte den Spinat spritzen. Anschließend einrollen. Die Cannelloni auf ein Backblech mit Backpapier legen, eine Stunde tiefkühlen. Im gefrorenen Zustand lassen sich die Cannelloni gut in gewünschte Größe schneiden. 5 Minuten in Salzwasser kochen. Hartkäse mit Schlagobers verquirlen und über die Cannelloni gießen. Etwas geriebenen Hartkäse darüber streuen und im Ofen bei 220°C 3 Minuten backen.

Salzburger Köche
Salzburger Köche



Fülle	
2	Eigelb
1 kg	Spinat
3 EL	Parmesan gerieben
	Salz, Pfeffer
	Muskatnuss
1/2	Knoblauchzehe
150 g	Hühnerbrust gefroren und in kleine Würfel geschnitten
250 ml	Premium Schlagobers
Zum Überbacken	
etwas	Premium Schlagobers
	Hartkäse gerieben
	Kräuter