Pomito

Selbstgemachte Cannelloni mit Spinat-Ricotta-Füllung



Vorbereitungszeit: 70 min
Schwierigkeitsgrad: Mittel

Zutaten Nudelteig

- Eier: 3
- Mehl: 300 g
- Olivenöl: 1 EL
- Salz: 1 Prise
- Wasser: n. B.

Zutaten Tomatensauce

- Abgeriebene Zitronenschale: 1 TL
- Knoblauchzehe: 1/2
- Olivenöl: 2 EL
- Pfeffer: n. B.
- Salz: n. B.
- Zucker: eine Prise
- Zwiebel: 1/2

Füllung

- Eigelb: 1
- Frisch geriebenen Parmesan: 150g
- Muskat: n. B.
- Pfeffer: n. B.
- Ricotta: 250 g
- Salz: n. B.
- Spinat gehackt: 500 g

Vorbereitung

1. Zwiebeln &Knoblauch fein würfeln, Olivenöl in einem Topf erhitzen und Zwiebeln mit Knoblauch glasig dünsten, kurz anschwitzen und mit ***Pomìto passierten Tomaten*** ablöschen, mit Salz und Pfeffer würzen.
2. Zitronenabrieb hinzugeben & mindestens 30 Minuten köcheln lassen.
3. Alle Zutaten für den Nudelteig vermengen & so lange kneten bis der Teig elastisch ist. Ist der Teig zu trocken, etwas Wasser hinzufügen. Den Teig zu einer Kugel formen, bei Zimmertemperatur ca. 30 Minuten ruhen lassen.
4. Füllung: Spinat in einer Pfanne bei geringer Temperatur andünsten & vorsichtig ausdrücken& hacken.
5. Ricotta mit Eigelb, Salz, Pfeffer und Muskat verrühren. 50 g frisch geriebenen Parmesan und den abgekühlten Spinat zugeben und vermengen.
6. Cannelloni: Teig in 3 gleiche Teile schneiden & ausrollen. Rechtecke oder Quadrate schneiden und jeweils 1 Esslöffel Füllung in die Mitte geben. Den Rand mit Wasser bestreichen und einrollen.
7. Hälfte der Tomatensauce in die Auflaufform geben. Die fertigen Cannelloni daraufsetzen & mit restlichen Tomatensauce bestreichen, mit frisch geriebenem Parmesan bestreuen.
8. Im vorgeheizten Ofen bei 200° ca. 25 min backen.

Für dieses Rezept haben wir verwendet:

Passierte Tomaten 750 g

