

Kochen mit Klaus

Cannelloni ripieni

Zutaten: (Für 4 Personen)

- 400 g TK-Spinat, 150 g Kochschinken, 1 Zwiebel, 2 Knobizehen, Salz,
- 50 g Schinkenwürfel, 120 g Champignons, Pfeffer, Butter, 3 EL Mehl,
- 200 g Frischkäse, Muskat, 2 Eier, 100 ml Sahne, 2 TL Gemüsebrühe,
- 750 ml Milch, ca. 20 Cannelloni, 150 g ger. Mozzarella, Spritzbeutel

Zubereitung:

1. Spinat auftauen lassen, auspressen u. klein hacken. Zwiebel u. Knobis fein, Pilze u. Schinken klein würfeln. Eier mit Sahne verquirlen.



2. Schinkenwürfel in heißem Olivenöl anbraten, Zwiebel u. Pilze mitbraten, Spinat u. Knobis zufügen u. braten, bis keine Flüssigkeit mehr vorhanden ist. Kochschinken unterheben. Mit Salz, Pfeffer, Muskat würzen. Frischkäse u. Eier-Sahne unterheben. Abgekühlte Masse in einen Spritzbeutel geben, Cannelloni damit befüllen.



3. Für die Béchamelsauce 50 g Butter in einem Topf schmelzen lassen, Mehl einrühren, anschwitzen, Milch nach u. nach unter Rühren zugeießen. Gemüsebrühe, Pfeffer u. Muskat einrühren.



4. Auflaufformboden mit Béchamel bedecken. 1 Reihe Cannelloni hineinlegen, mit Béchamel bekleckern, restl. Cannelloni darauf legen u. mit restl. Béchamel begießen. Mit Mozzarella bestreuen. Im vorgeh. Ofen bei 200°C ca. 40-45 Min. backen.

Tipp des Chaoten: Dazu einen grünen Salat genießen.

