

Spinat-Chili-Cannelloni



Hauptgang für 4 Personen

Einkaufsliste

Füllung:

- 12 Lasagneblätter**
oder 2 ausgewählte
Pasteteige (250g)
- 1 Zwiebel**
- 1 Knoblauchzehe**
Butter
- 300 g Blattspinat**
- 150 g altbackenes Brot**
- 125 g Mascarpone**
- 150 g Käse nach Wahl**
Appenzeller oder
eher milder Bergkäse
Salz, Pfeffer

Sauce:

- 1 Zwiebel**
Butter
- 8 getrocknete Tomaten**
- 1/2 roter Peperoncini**
- 1,5 dl Weisswein**
- 3,5 dl Gemüsebouillon**
- 1 1/2 Becher à 1,8 dl**
Saucenhalbrahm
Salz
Pfeffer
- 75 g Käse nach Wahl**
Appenzeller oder
eher milder Bergkäse
oder Fertigreibkäse

Zubereiten Cannelloni

- a Die Lasagneblätter in siedendem Salzwasser al dente kochen, sofort kalt abschrecken und auf Klarsichtfolie auslegen. Oder mit Fertigpasteteig 12 Stück à 8x16 cm zuschneiden.
- b 1 Zwiebel und 1 Knoblauchzehe fein hacken.
- c 300 g Blattspinat waschen, grobe Stiele entfernen und fein hacken.
- d 150 g altbackenes Brot in sehr kleine Würfel schneiden.
- e 150 g Käse raffeln.
- f Die feingehackte Zwiebel und Knoblauchzehe in Butter andämpfen.
- g Den fein gehackten Spinat dazugeben und zugedeckt mitdämpfen.
- h Sobald der Spinat beim dämpfen zusammengefallen ist, das Brot dazugeben und mitdämpfen.
- i 125 g Mascarpone und 150 g geraffelten Käse daruntermischen.
- k Abschmecken mit Salz und Pfeffer
- l Masse in einen Spritzsack abfüllen und die 12 Lasagneblätter füllen.
- m Gratinform bebuttern, die Cannelloni halbieren und nebeneinander in die Gratinform legen.

Zubereiten Sauce

- n 1 Zwiebel fein hacken.
- o 6 gedörrte Tomaten in feine Streifen schneiden. (2 für Deko!)
- p Peperoncini längs aufschneiden, entkernen und in Ringe schneiden.
- q Fein gehackte Zwiebel, geschnittene Tomaten und Peperonciniringe in Butter andämpfen.
- r Mit 1,5 dl Weisswein ablöschen und auf die Hälfte einkochen lassen.
- s 3,5 dl Gemüsebouillon begeben und nochmals etwas einkochen lassen.
- t Ca. 2,5 dl Saucenhalbrahm begeben, aufkochen und abschmecken mit Salz und Pfeffer oder Gewürz nach Wahl.
- u Die Sauce über die Cannelloni giessen.
- v 2 getrocknete Tomaten in kleine Streifen oder Würfelchen schneiden und über die Cannelloni verteilen.
- w Mit 75 g geriebenem Käse nach Wahl bestreuen.
- x In der Mitte des auf 180 Grad vorgeheizten Ofens ca. 40 Minuten gratinieren.