Gefüllte Cannelloni mit Ricotta in Tomatensauce

65–70 Min

Zutaten für 4 Portionen

= Kotányi Produkte

250 g	Cannelloni
30 g	Parmesan
80 g	Mozzarella

Für die Tomatensauce:

1 Stk.	Zwiebel
1 EL	Tomatenmark
400 g	Tomaten, püriert
400 g	Tomaten, geschnitten
300 ml	Gemüsebrühe
1 EL	Zucker
1 EL	Tomate-Kräuter pikant
1 Prise	Meersalz jodiert grob

Für die Füllung:

250 g	Ricotta
70 g	Parmesan
100 g	Fetakäse
100 g	Babyspinat
1 EL	Olivenöl
2 TL	Kräuter Provencial

Zubereitung

1. Zunächst das Öl in einem kleinen Topf bei mittlerer Hitze erhitzen. Dann die gehackte Zwiebel hinzufügen und drei bis vier Minuten braten, bis die Zwiebel glasig wird. Das Tomatenmark hinzugeben und eine Minute lang kochen lassen.
2. Im nächsten Schritt Tomaten, Brühe, Zucker, Kotányi Tomate-Kräuter pikant und Salz hinzufügen. Umrühren und bei mittlerer bis niedriger Temperatur 15 Minuten kochen. Vom Herd nehmen und zum Warmhalten abdecken.
3. Nun den Spinat kurz in Olivenöl anbraten, damit die Flüssigkeit austritt. In ein Sieb geben und eine Weile abkühlen lassen. Dann den größten Teil der Flüssigkeit auspressen. Den Spinat in die Schüssel mit den restlichen Zutaten für die Füllung geben und gut vermischen.
4. Den Ofen auf 180°C vorheizen. Dann eine Auflaufform wählen, in die etwa 20 Cannelloni (22 x 25 cm) passen.
5. Nun eine Tasse der Sauce auf dem Boden verteilen. Die Füllung in einen Spritzbeutel geben und die Cannelloni damit füllen. Dann die Cannelloni in der Auflaufform anordnen. Die restliche Sauce darüber gießen, so dass alle Cannelloni bedeckt sind.
6. Danach mit Alufolie abdecken und 30 Minuten lang backen. Die Folie entfernen, mit Parmesan und Mozzarella bestreuen und für zehn Minuten in den Ofen zurückgeben, bis der Käse schmilzt. Mit Parmesan und Basilikum servieren.