

Cannelloni mit Spinat – Schafskäse – Füllung

Zutaten für 4 Personen:

750g Blattspinat

2 Zehen Knoblauch

250g Schafskäse

200g geriebener Emmentaler

2 EL Öl

1 Zwiebel

1 Dose Tomaten (passiert; 850ml)

1 Packung Cannelloni

Kräuter; Salz; Pfeffer; Lorbeerblätter

1 feuerfeste Auflaufform



Zubereitung:

- 1. Knoblauch** schälen und klein hacken. Knoblauch und **Spinat** in 1 EL **Öl** andünsten. Anschließend mit **Salz** und **Pfeffer** würzen.
- Den **Schafskäse** in kleine Stücke schneiden und unter den Spinat heben. Alles abkühlen lassen!
- 3. Zwiebeln** schälen und mit 1 EL **Öl** andünsten. Dann werden die passierten **Tomaten** darüber geleert und mit **Kräutern, Salz, Pfeffer** und dem **Lorbeerblatt** gewürzt. Das Ganze 10 Minuten bei regelmäßigem Umrühren köcheln lassen.
- 4. Cannelloni** mit Spinat und Feta füllen und in eine feuerfeste **Auflaufform** legen.
- Dann alles mit der **Tomatensoße** übergießen. Den **Emmentaler** gleichmäßig darüber verteilen.
- Im **vorgeheizten Backofen** bei **200°** für ca. **30** Minuten backen.

Die Kinderstiftung Bodensee wünscht Dir einen guten Appetit!