

Cannelloni gefüllt mit Spinat und Spargeln- cucina volante

Zutaten:

Cannelloni von Barilla, 25 Stk.

4 dl Halbrahm

2 Büchsen (à 800g) Pelati

1,5 kg frischen Blattspinat

1 Bund grüne Spargeln

Ca. 150g Mascarpone

Mozzarella gerieben

Parmesan gerieben

Tomatenpüree, Basilikum, Salz, Pfeffer, Zwiebeln, Knoblauch, Olivenöl, Petersilie

Zubereitung:

- Tomatensauce vorbereiten
- Rahm mit Tomatenpüree, Paprika mild, Salz und Pfeffer würzen, mit Tomatensauce mischen, mit Basilikum verfeinern
- Die Gratinform mit Butter ausfetten und mit Sauce den Boden bedecken
- Spinat dämpfen, ausdrücken, wenig zerkleinern und mit Salz und Pfeffer würzen.
- Spargeln in kleine Stücke schneiden, in der Bratpfanne mit wenig Wasser und Salz auf grosser Stufe aufkochen, Wasser einkochen lassen, Olivenöl begeben, Spargeln anbraten, ev. Knoblauch und Petersilie mitanbraten
- Spinat, Spargeln, Mozzarella und Mascarpone vermischen und ev. Mit Salz und Pfeffer nachwürzen
- Cannelloni mit der Masse füllen und nebeneinander in die Gratinform legen.
- Genug Sauce darauf verteilen, mit Parmesan bestreuen
- Backofen auf 200° vorheizen, 20-30 Minuten gratinieren

Hinweis:

Die Cannelloni können mit beliebigen Zutaten/Resten gefüllt werden.

Mozzarella hält die Füllung zusammen und Mascarpone macht die Füllung cremig.

Die Mengenangaben sind geschätzt.