

Cannelloni mit Spinat-Ricottafüllung **dazu genießen wir unseren Weißburgunder trocken**

WEINGUT
LANIUS-KNAB



OBERWESEL

Zu dem Weißburgunder von 2020 empfehlen wir vegetarische Cannelloni mit Spinat-Ricottafüllung. Der würzige Spinat und der cremige Ricotta unterstreichen die Kraft und Frische des Weißburgunders.

Den Spinat und die Tomaten waschen. Beim Blattspinat die überstehenden Stiele entfernen und die Blätter in Streifen schneiden. Die Tomaten würfeln. Auch die Schalotten fein würfeln und jeweils eine Schalotte in einer Pfanne mit etwas Öl anschwitzen. Jeweils eine gepresste Knoblauchzehe kurz mitbraten. Den Blattspinat in eine der Pfanne geben, in die andere kommen die Tomaten. Den Blattspinat so lange köcheln lassen, bis die Flüssigkeit weitestgehend verdampft ist, dann mit Salz, Pfeffer und Muskatnuss abschmecken und abkühlen lassen. Die Tomaten während dessen etwas einkochen lassen und mit Salz, Pfeffer, etwas Zucker und Oregano abschmecken.

Den Parmesan reiben, natürlich kann man den auch gerieben kaufen, aber ich persönlich finde, dass frisch geriebener Parmesan einfach besser schmeckt. Den Ricotta mit dem Ei und drei EL Parmesan vermischen und mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Für die Bechamelsauce die Butter in einem Topf zerlassen und das Mehl unterrühren. Unter Rühren bei mittlerer Hitze zwei Minuten anschwitzen, dann unter Rühren mit dem Schneebesen mit der Milch ablöschen und zwei Minuten sanft köcheln lassen. Zwei EL geriebenen Parmesan unterheben und die Sauce mit Salz, Pfeffer und Muskat abschmecken.

Eine geeignete Form einfetten und den Boden mit der Hälfte der Tomatensauce bedecken. Den abgekühlten Blattspinat mit dem Ricotta vermengen und in die Cannelloni füllen (am besten mit einem Spritzbeutel), dann diese in die Form setzen. Den Rest der Tomatensauce auf den Cannelloni verteilen. Danach die Bechamelsauce darüber löffeln und mit vier EL geriebenem Parmesan bestreuen.

Mit Alufolie abdecken und bei 225°C Ober-/Unterhitze 15 min. backen. Danach die Alufolie abnehmen und weitere 10 min. backen, bis eine schöne Bräunung entsteht.

Viel Spaß beim Ausprobieren und guten Appetit!

Zutaten für 4 Personen:

1 Paket Cannelloni ohne Vorkochen	40 g Mehl
600 g Tomaten	40 g Butter
500 g Spinat	500 ml Milch
250 g Ricotta	Salz und Pfeffer
1 Ei	Oregano
2 Schalotten	Muskat
2 Knoblauchzehen	Zucker
ca. 10 EL Parmesan, frisch gerieben	Fett für die Form