



# Cannelloni

## mit Spinat-Ricottafüllung

### Zutaten für 4 Personen:

#### Nudeln:

- 250 g Hartweizengrieß
- 250 g Mehl
- 100 g Ei (2 Stück)
- 100 g Wasser

**Tipp:** 1 Esslöffel Öl in den Teig geben. So werden die Teigplatten für die Weiterverarbeitung geschmeidiger.

#### Füllung:

- 750 g Spinat TK  
oder frisch
- 250 g Ricotta
- 1 Zwiebel
- 2 Knoblauchzehen
- 3 Eigelb
- Muskat, Salz, Pfiffikus

#### Soße:

- 70 g Butter
- 30 g Mehl
- 500 ml Milch
- 100 g Weißwein oder Apfelsaft
- Salz, Pfeffer, Muskat

### Zubereitung:

#### Nudeln:

Hartweizengrieß und Mehl vermischen. Anschließend in die Nudelmaschine einfüllen und das verquirlte Ei nach und nach dazu geben. Dann 8-10 Minuten mischen lassen, bis der Teig grob streuselig ist.

*Tipp*

Teigplatten-Matrize: Nr. 99

#### Füllung:

Zwiebeln und Knoblauch dämpfen. Den Spinat auftauen und in einem Geschirrtuch fest ausdrücken. Frischen Spinat blanchieren und ebenfalls fest ausdrücken. Eigelb und Ricotta zugeben. Anschließend mit Salz, Muskat und Pfiffikus abschmecken.

#### Soße:

Butter in einem Topf bei mittlerer Hitze zerlassen und unter ständigem Rühren eine helle Mehlschwitze herstellen. Dann die Milch langsam dazugeben und 10 Minuten bei schwacher Hitze köcheln lassen. Die Béchamelsoße mit Salz, Zucker, Pfeffer und Muskat abschmecken.



Die Nudelplatten in etwa 40 cm lange Bahnen ausrollen. Die Füllung in einen Dressierbeutel füllen und die Masse einmal längs auf die Nudelplatten auftragen, dann das obere Ende mit etwas Eigelb bestreichen, aufrollen und verschließen.

Danach in 10 cm lange Rollen schneiden, in eine Auflaufform schichten und mit der Béchamelsoße übergießen. Zum Schluss mit Mozzarella und geriebenen Parmesan bestreuen und nach Anleitung in den Ofen geben.

### Tipp

Die Füllung vor dem Aufdressieren kalt werden lassen.



Im Holzbackofen:  
Bei 200° C einschießen  
Backzeit: 35-40 Minuten



Im Elektro-Steinbackofen:  
Oberhitze 200° C  
Unterhitze 110° C  
Backzeit: 35-40 Minuten  
Ofen eingeschaltet lassen



Im Haushaltsbackofen:  
Bei 200° C einschießen  
Backzeit: 35-40 Minuten