



Cannelloni mit Spinat, Ricotta und Kräutern von Henri Willig & Knoblauchkäse



Zutaten

- 2 schalotten
- 2 knoblauchzehen
- 300 gramm Spinat
- 100 gramm Ricotta-Käse
- 100 gramm Hüttenkäse
- 125 gramm Henri Willig Herbs & Knoblauchkäse
- 0.5 teelöffel Muskatnuss
- 75 gramm Cannelloni
- 450 ml Mutti Polpa / passierte Tomaten
- Ein paar Zweige frischer italienischer Kräuter (Salbei, Rosmarin, Thymian)

Zubereitungsmethode für Cannelloni mit Spinat, Ricotta und Käse

Entdecken Sie die schmackhafte Welt der hausgemachten Cannelloni mit diesem einfachen und köstlichen Rezept für Cannelloni mit Spinat und Ricotta. Perfekt für einen gemütlichen Abend oder ein besonderes Abendessen, kombiniert dieses Gericht die cremige Fülle von Ricotta mit frischem Spinat und dem unverwechselbaren Geschmack von Henri Willig Kräuter & Knoblauchkäse. Legen Sie los und erleben Sie selbst, wie einfach es ist, Cannelloni mit Spinat und Ricotta selbst zu machen.

Vorbereitung

- 1: 2 Schalotten hacken und in einem großen Wok oder einer Pfanne glasig braten.
- 2: Dann den Spinat nach und nach zugeben und leicht schrumpfen lassen.
- 3: Wenn der Spinat geschrumpft ist, die Muskatnuss sowie etwas Salz und Pfeffer hinzufügen.
- 4: Nochmals gut durchmischen, dann alles in ein Sieb geben, damit es abkühlen und abtropfen kann. Die leere Pfanne wird nun für die Sauce verwendet.
- 5: Die beiden anderen Schalotten hacken und in der Pfanne glasig braten.
- 6: Dann die gepressten Knoblauchzehen hinzufügen und weitere zwei Minuten braten.
- 7: Die frischen italienischen Kräuter fein hacken.



HENRI WILLIG
The Cheese Family

Henri Willig
henriwillig.com
T +31 (0) 299 65 5151
Montag bis Freitag 08:30 - 17:00 uur

- 8: Die Mutti Polpa und die italienischen Kräuter in die Pfanne geben. Alles bei schwacher Hitze mindestens 10 Minuten köcheln lassen.
- 9: Den Käse Henri Willig Herbs & Garlic mit einer groben Reibe reiben.
- 10: Der Spinat ist nun etwas abgekühlt. Mit den Händen so viel Feuchtigkeit wie möglich herausdrücken und den Spinat in eine große Schüssel geben.
- 11: Ricotta, Hüttenkäse und 2/3 des Käses Herbs & Garlic hinzufügen. Gut mischen.
- 12: Den Backofen auf 175 Grad vorheizen.
- 13: Nehmen Sie eine große Auflaufform und geben Sie die Tomatensauce hinein.
- 14: Die Cannelloni nacheinander mit der Spinatfüllung füllen und mit der Tomatensauce übergießen.
- 15: Wenn sie alle gefüllt sind, den restlichen Kräuterkäse & Knoblauch darüber streuen.
- 16: Das Gericht 40 Minuten lang in den Ofen schieben.

Sind Sie bereit, Ihre eigenen Cannelloni mit Spinat, Ricotta und Käse zu machen?

Mit diesem Cannelloni-Rezept mit Spinat und Ricotta zaubern Sie ein wahres Meisterwerk auf den Tisch. Die Kombination aus frischen Zutaten und unseren Käsesorten schafft ein unvergessliches Geschmackserlebnis. Probieren Sie es jetzt aus und überraschen Sie sich und Ihre Gäste mit einem köstlichen, hausgemachten Hauptgericht.