

Pastashop24.de

Cannelloni mit Spinat-Mascarpone und Gorgonzola

Zutaten für 4 Personen:

500g Cannelloni
300g gekochter Schinker
500g Blattspinat (TK)
500g Mascarpone
150g Cambozola (Gorgonzola)
frisch geriebener Parmesan

Zutaten für eine frische Tomatensauce

Olivenöl
Knoblauch
3 getrocknete Chilischoten
4 kleine Dosen geschälte Tomaten
frischer Basilikum
Zucker, Salz, Pfeffer



Zubereitung:

Eine frische Tomatensauce benötigt Zeit zum Köcheln. Daher am besten am Vortag vorbereiten. Etwas Olivenöl in einem Topf erhitzen, klein gehackte Knoblauchzehe und Chilischoten dazugeben und kurz erwärmen. (Vorsicht: Knoblauch nicht braun werden lassen!). Geschälte Tomaten dazugeben und bei kleiner Hitze 1-2 Stunden einköcheln lassen. Je nach Schärfegrad die Chilischoten in der Zwischenzeit herauspicken. Mit Zucker, Salz und Pfeffer abschmecken. Frischen gezupften Basilikum dazugeben.

Für die Cannelloni Schinken würfeln und Spinat auftauen. Etwas Olivenöl in einem Topf erwärmen und Schinkenwürfel und Spinat dazugeben. Wenn beides erhitzt ist, Mascarpone dazugeben und unter Rühren einschmelzen. Cambozola würfeln, unterrühren und schmelzen lassen. Beim Abschmecken mit Salz vorsichtig sein, der Cambozola ist es schon. Die Masse etwas erkalten lassen und in die Cannelloni füllen. Die gefüllten Cannelloni-Rollen in eine Auflaufform legen und die frische Tomatensauce darübergeben. Im vorgeheizten Backofen bei ca. 180°C Umluft ca. 30-45 Minuten überbacken. Vor dem Servieren mit Parmesan bestreuen.