

Cannelloni

(Gehacktes-Spinatfüllung)

Zutaten

1 Packung Cannelloni
1 Zwiebel
500 g Gehacktes (halb und halb)
450 g Blattspinat (gefroren)
3-4 Knoblauchzehen
1 Ei
50-100ml Sahne
1 Päckchen Sauce Hollandaise oder Bechamel
200 g geriebener Käse
Öl oder Margarine
Salz
Pfeffer

Zubereitung

Gehacktes mit der gewürfelten Zwiebel und dem zerkleinerten Knoblauch in einer großen Pfanne in Öl anbraten und mit Salz und Pfeffer kräftig würzen. Spinat gemäß Packungsanweisung auftauen und zum Gehacktes geben.

Sahne und Ei verrühren und unter die etwas abgekühlte Hackfleisch-Spinatmischung heben.

Die Mischung in die nicht vorgekochten Cannelloni stopfen (geht am besten direkt über der Pfanne mit einem kleinen Löffel und mit den sauberen Fingern direkt stopfen).

Die Sauce Hollandaise in einem Topf erwärmen und etwa die Hälfte des Käses darin schmelzen.

Die Cannelloni in die gefettete Auflaufform legen und mit der Sauce begießen (ggf. noch vorhandene Reste der Hackfleischmischung vorher über die Nudel geben) und alles mit dem restlichen Käse bestreuen.

Bei 200-220° ca. 30 min. im vorgeheizten Backofen backen.