



Besser essen.
Besser leben.

Spinat Ricotta Cannelloni

👤 4 Personen ⌚ 20 Minuten ⏳ 22 Minuten 🍴 normal

Zutaten

22 Stck. Cannelloni
500 g tiefgekühlter Blattspinat
1 Stck. Ei
250 g Ricotta
300 g Frischkäse
1 EL Tomatenmark
200 ml Wasser
500 ml passierte Tomaten
200 g geriebener Käse (z.B. Gouda)
1 Zweig(e) Schnittlauch
1 Zweig(e) Petersilie
1 Zweig(e) Dill
3 Stck. Knoblauchzehe
1 Prise Muskatnuss
1 Prise Salz
1 Prise AMC Pepper Trio, alternativ Pfeffer
1 Prise AMC Pure Gewürz
1 Prise Intenso oder scharfes Paprikapulver
1 Prise Oregano
3 Stck. Schalotten



Zubereitung

Vorbereitung

1. Den Spinat auftauen lassen und mithilfe eines Küchentuchs die Flüssigkeit ausdrücken.

Ricotta-Spinat-Füllung

- Die Petersilie, Dill und Schnittlauch in den Quickcut geben. Anschließend zwei Knoblauchzehen, ein Ei und 250g Spinat in den Quickcut geben. Zum Schluss alles gut würzen mit Muskatnuss, Salz und den AMC-Gewürzen. Alles gut mit dem Quickcut durchmischen.
- Wenn alles gut durchgemixt ist, die Menge in eine Schale geben. Anschließend die andere 250g Spinat in den Quickcut geben und wieder einmal alles gut durchmischen und in die Schale geben.
- Den Frischkäse und den Ricotta in die Schale geben und alles gut durchrühren. Zum Schluss noch einmal alles gut würzen mit Salz und den AMC-Gewürzen.
- Die Ricotta-Spinat-Füllung in einen Spritzbeutel geben und die rohen Cannelloni damit befüllen.

Die Soße

- Die Schalotten und eine Knoblauchzehe in den Quickcut geben und klein machen
- Die kleingemachten Schalotten und Knoblauchzehe in den kalten Topf geben. Anschließend den Topf auf die Navigeno stellen und auf Stufe "A" drehen. Danach den Audiotherm anmachen und auf das "Fleischsymbol" drehen.
- Sobald das "Fleischsymbol" erreicht ist, die Navigeno auf Stufe 6 einstellen. Anschließend das Tomatenmark in den Topf geben und gut durchrühren. Als nächstes alles mit 200ml Wasser ablöschen. Danach können die passierten Tomaten hinzugegeben werden. Alles gut würzen mit Salz, Oregano und den AMC-Gewürzen. Zum Schluss die Navigeno ausschalten.

Cannelloni dampfgaren

9. Die Cannelloni in den Topf mit der Soße legen. Anschließend die Navigeno auf Stufe "A" drehen. Den Audiotherm anmachen und auf 15 Minuten einstellen und auf das "Möhrensymbol" drehen.

Cannelloni gratinieren

10. Sobald die 15 Minuten Dampfgaren vorbei sind. Den Topf in den Servicerdeckel stellen. Den Käse über die Cannelloni streuen und die Navigeno Überkopf auf den Topf legen. Anschließend die Navigeno auf Stufe 2 drehen und den Audiotherm auf 7 Minuten einstellen.

Verwendete Produkte



Audiotherm



Quick Cut



Topf 24cm 3.5l



Navigeno