

...die Kochsendung im OK Weinstraße

Rezept zu Sendung #113

Mit André Brehm, Justus von Liebig Schule Mannheim *#SchulZeit*

Cannelloni mit Ricotta und Spinat

Zutaten:

1 Pck. Cannelloni
1 kg Blattspinat
2 St. Zwiebeln
3 St. Knoblauchzehen
1 L Milch
500 mL Buttermilch
1 Bio Zitrone
1 Bund Basilikum
4-5 Dosen Tomaten
1 Pck. Mozzarella, gerieben
Olivenöl, Salz, Pfeffer



Zubereitung:

Milch und Buttermilch zusammen in einem Topf geben. Etwas Salz zugeben und langsam auf ca. 80°C erhitzen. Dann etwas Zitronensaft zugeben und mit einem Holzlöffel langsam rühren, bis der Ricotta ausflockt – ggf. etwas stehen lassen.

Dann Ricotta über ein (ggf. mit einem Tuch ausgeschlagenes) Sieb gießen und abtropfen lassen.

Spinat waschen und Zwiebeln in kleine Würfel schneiden.

Dann jeweils ca. die Hälfte der Zwiebeln in zwei Töpfen (1x groß, 1x klein) anschwitzen. Im großen Topf nach und nach den Spinat zugeben, im anderen die gehackten Tomaten. Spinat und Tomatensoße jeweils mit gepresstem Knoblauch, Salz und Pfeffer abschmecken. Dann Basilikum hacken und zur Tomatensoße geben. Den Ricotta unter den Spinat heben.

Nun etwas Tomatensoße in die Auflaufform geben. Jetzt Cannelloni mit der Spinat/Ricotta-Masse füllen und in die Auflaufform legen, restliche Tomatensoße darüber geben und mit Käse bestreuen.

Alles für ca. 45 Min. bei 180 – 200°C in den Backofen schieben.

Viel Spaß beim Nachkochen!

Euer André von #SchulZeit

