

## Cannelloni mit Spinat

### Zutaten für 4 Portionen

- 16 Cannelloni
- 500 g Blattspinat (TK)
- 300 g Frischkäse
- 1 Zwiebel
- 1 Knoblauchzehe
- 2 EL Olivenöl
- 800 g gehackte Tomaten
- 200 ml Sahne
- 1 TL Paprikapulver
- 1 TL Salz
- 1 Prise Pfeffer
- 100 g geriebener Käse (z.B. Gouda)



<b>Arbeitszeit:</b>	ca. 20 Minuten
<b>Kochzeit/Backzeit:</b>	ca. 40 Minuten
<b>Gesamtzeit aktiv:</b>	ca. 60 Minuten

### Zubereitung:

1. Lass den Spinat auftauen.
2. Schäle die Zwiebel und den Knoblauch und schneide sie in kleine Würfel. Brate die Zwiebel- und Knoblauchwürfel in Olivenöl an. Lösche das ganze mit gehackten Tomaten und der Sahne ab. Füge die Gewürze hinzu und lass die Sauce 5 Minuten köcheln.
3. Gieße das Wasser vom Spinat ab. Mische den Spinat mit Frischkäse und fülle ihn in einen Spritzbeutel (alternativ geht das auch mit einem Gefrierbeutel). Schneide die Spitze des Spritzbeutels ab und drücke die Masse in die Cannelloni.
4. Gib die Hälfte der Tomatensauce in eine Auflaufform. Lege die Cannelloni in die Auflaufform. Verteile die restliche Tomatensauce darüber und bestreue sie mit geriebenem Käse. Heize den Backofen auf 200 Grad Ober-/Unterhitze vor und backe die Cannelloni für 30 Minuten.

Besuch uns gern wieder auf [familienkost.de](https://familienkost.de) und stöber in unserem [Shop](#).

