

# Cannelloni mit Spinat – Ricotta Füllung

Durch und durch selbstgemacht schmeckt es am besten, denn da weiß man was drin ist! Mit unserer Bruschetta-Gewürzmischung und dem Pasta Blend bekommt dieser Klassiker der italienischen Küche erst den richtigen Pfiff! Der selbstgemachte Nudelteig ist übrigens wesentlich schmackhafter und vor allem einfacher zu handhaben als die trockenen, industriell vorgefertigten Cannelloni Rollen, die im Handel erhältlich sind. Sollten Sie noch nie einen Nudelteig selbst gemacht haben, dann trauen Sie sich ruhig heran. Es ist viel einfacher als Sie denken und 100% vegetarisch!

## Pasta – Teig:

- 200g Weizenmehl ( am besten Typ 550)
- 100g Hartweizengries
- 1 TL Salz
- 3 Eier
- [2 EL Olivenöl EVO](#)
- 1 TL kaltes Wasser
- Eventuell noch etwas Mehl / Hartweizengries zum Kneten und Verarbeiten des Teiges.

## Tomatensauce:

- 1 kleine Zwiebel
- 1-2 Zehen Knoblauch
- [1EL Olivenöl EVO](#)
- 1 Dose Tomaten in Stücken
- [3EL Pomodoro Secchi](#)
- [3TL Bruschetta-Gewürzmischung](#)
- Salz, Pfeffer

## Spinatfüllung: .

- 200 – 250g Blattspinat

- 1 kleine Zwiebel
- 1-2 Zehen Knoblauch
- 1EL Butter
- 250g Ricotta
- 75g gehackte Walnusskerne
- 3EL geriebener Parmesan
- [3TL Pasta Blend](#)
- Salz, Pfeffer, Muskatnuss
- Geriebener Käse, Bruschetta-Gewürzmischung

Zunächst die Zutaten für den Cannelloni-Teig zu einer elastischen Kugel verkneten und luftdicht abgedeckt im Kühlschrank ca. 30 Minuten ruhen lassen.

Dann für die Tomatensauce die klein geschnittenen Zwiebeln und den Knoblauch im Olivenöl anschwitzen, mit den gehackten Tomatenstücken aus der Dose angießen, mit dem Pomodoro Secchi und den Gewürzen abschmecken und ein wenig einkochen lassen.

Blattspinat gut waschen, trockenschleudern und mit fein geschnittenen Zwiebeln und Knoblauch in Butter anschwitzen. Ricotta, die gehackten Walnüsse und geriebenen Parmesan unterheben und mit Pfeffer, Salz, geriebenener Muskatnuss und dem Pasta Blend kräftig abschmecken.

Nudelteig auf der mit etwas Hartweizengries bestreuten Arbeitsplatte ca. 3mm dick ausrollen und in 8 oder 9 Rechtecke schneiden. Jedes Rechteck mit etwas Spinatfüllung bestreichen und aufrollen. Den Boden einer ofenfesten Auflaufform zur Hälfte mit der Tomatensauce bedecken, die gefüllten Nudelrollen hineinlegen, zuletzt mit der übrigen Tomatensauce auffüllen. Geriebenen Käse mit etwas Bruschetta-Gewürzmischung mischen und darüber streuen.

Im vorgeheizten Backofen bei ca. 175 Grad gut 20 Minuten überbacken.

Dazu schmeckt ein kräftiger, italienischer Rotwein aus der Primitvo Traube, z. B. Patroferno di Puglia.