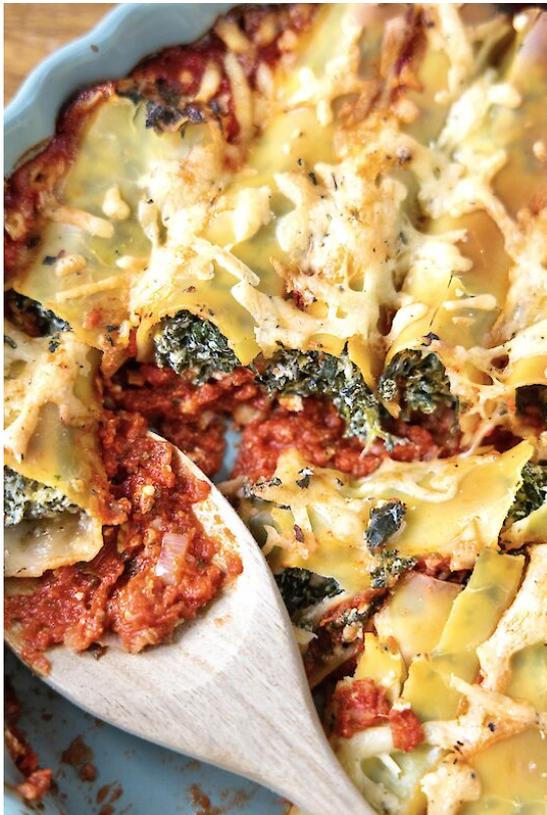




Cannelloni mit Spinat, Ricotta und Kräutern von Henri Willig & Knoblauchkäse



Zutaten

- 2 schalotten
- 2 knoblauchzehen
- 300 gramm Spinat
- 100 gramm Ricotta-Käse
- 100 gramm Hüttenkäse
- 125 gramm Henri Willig Herbs & Knoblauchkäse
- 0.5 teelöffel Muskatnuss
- 75 gramm Cannelloni
- 450 ml Mutti Polpa / passierte Tomaten
- Ein paar Zweige frischer italienischer Kräuter (Salbei, Rosmarin, Thymian)

Vorbereitung

Diese Cannelloni enthalten den Henri Willig Herbs & Knoblauch-Käse. A

köstlicher junger Käse mit Kräutern und Knoblauch. Er passt perfekt zu diesem Gericht und gibt dem Gericht sofort zusätzlichen Geschmack.

Zubereitung:

2 Schalotten hacken und in einem großen Wok oder einer Pfanne glasig anbraten. Hinzufügen nach und nach den Spinat hinzu und lassen ihn schrumpfen.

Wenn der Spinat geschrumpft ist, die Muskatnuss und etwas Salz und Pfeffer hinzugeben pfeffern. Gut mischen und dann alles in ein Sieb geben, damit es abkühlen und abtropfen kann abkühlen und abtropfen lassen.

Die leere Pfanne wird nun für die Sauce verwendet. Schneiden Sie die beiden anderen schalotten und braten Sie sie in der Pfanne glasig. Dann fügen Sie die gepressten Knoblauchzehen knoblauchzehen hinzu und braten sie weitere zwei Minuten.



HENRI WILLIG
The Cheese Family

Henri Willig
henriwillig.com
T +31 (0) 299 65 5151
Montag bis Freitag 08:30 - 17:00 uur

Die frischen italienischen Kräuter fein hacken.

Die Mutti Polpa und die italienischen Kräuter in die Pfanne geben. Lassen Sie alles mindestens 10 Minuten auf kleiner Flamme köcheln lassen.

Reiben Sie den Henri Willig Kräuter & Knoblauchkäse mit einer groben Reibe reiben.

Der Spinat ist nun etwas abgekühlt. Mit den Händen so viel Feuchtigkeit wie möglich herausdrücken und den Spinat in eine große Schüssel geben. Fügen Sie den Ricotta-Käse hinzu, hüttenkäse und 2/3 des Kräuterkäses & Knoblauchkäse dazugeben. Gut mischen.

Den Backofen auf 175 Grad vorheizen.

Eine große Auflaufform nehmen und die Tomatensauce hineingießen.

Die Cannelloni nacheinander mit der Spinatfüllung füllen und auf die Tomatensauce legen tomatensoße legen. Wenn alle Cannelloni gefüllt sind, mit den restlichen Kräutern bestreuen & Knoblauch-Käse darüber streuen.

Die Form für 40 Minuten in den Ofen stellen.

Diese kreativen und leckeren Cannelloni wurden von @courgetticonfetti entworfen
