

CANNELLONI MIT SPINATFÜLLUNG

ZUTATEN

1 Packung (250 g) Cannelloni
3 Zwiebeln
2 Knoblauchzehen
450 g Blattspinat
300 g Mozzarella
70 g Parmesan
1 Bund Basilikum
2 Gläser Tomatenwürfel oder 6 frische Tomaten
Öl
Salz, Pfeffer, Suppenwürze

ZUBEREITUNG

Gemüsefüllung

2 große, gehackte Zwiebeln und 2 zerdrückte Knoblauchzehen in 5 EL Öl anschwitzen, grob gehackten Blattspinat dazugeben, mit Salz und Pfeffer würzen und ca. 5 Minuten dünsten. Dann Mozzarella in kleinen Würfeln, Parmesan, gehacktes Basilikum und 3 EL Olivenöl untermischen.

Tomatensauce

2 EL gehackte Zwiebeln in etwas Öl anschwitzen, Tomatenwürfel hinzufügen und mit etwas Suppenwürze und etwas Zucker abschmecken. Auf kleiner Flamme köcheln lassen bis eine sämige Sauce entsteht.

Fertigstellung

Gemüsefüllung in die Cannelloni füllen, Cannelloni in eine mit Butter eingefettete Form schichten, Tomatensauce über die Cannelloni gießen, mit Parmesan bestreuen und ca. 35 Minuten bei 190° Heißluft überbacken.

Guten Appetit!

FEINER WINTER-NUDELSALAT

ZUTATEN

300g Penne
4 Stk Topinambur
1 Karotte mittelgroß
1 Apfel Haselnüsse
Fetakäse
1 Zitrone
Walnussöl
Leinöl
100g frischer Spinat
Salz, Pfeffer

ZUBEREITUNG

Topinambur und Karotte waschen und fein schneiden. Gemeinsam mit den Nudeln in Salzwasser kochen. Haselnüsse fein hacken, in eine Pfanne geben und rösten. Etwas Salz, Pfeffer und abgeriebene Zitronenschale dazugeben und mitrösten bis es duftet. Den Apfel fein schneiden, Fetakäse in Würfel schneiden. Spinat waschen. Nudeln, Karotten und Topinambur etwas abkühlen lassen. Apfel, Fetakäse und Nussmischung dazugeben. Mit Zitronensaft, Salz, Pfeffer, einem Schuss Leinöl und etwas mehr Walnussöl abschmecken. Zum Schluss den Spinat untermischen und gleich servieren.

Vielen Dank für das Rezept www.vetterhof.at.