



## Federkohl / Spinat-Cannelloni

Das Rezept ist für **4** Personen berechnet

Mise au place ca. **0.35** Minuten

Kochzeit ca. **0.20** Minuten



Legende: TL = Teelöffel, EL = Esslöffel, MSP = Messerspitze,  
lt = Liter, dl = Deziliter (1/10), cl = Centiliter (1/100)

### Federkohl / Spinat-Cannelloni

Menge	Einh.	Material	Verarbeitung
350	gr.	Federkohl oder Blattspinat	Vom Federkohl die dicken Blattrippen entfernen. Federkohl grob hacken.
1	Stk	Knoblauch-Zehe	Knoblauch und Zwiebel fein hacken. Oel in Bratpfanne erhitzen. Alles zusammen darin ca. 3 Minuten andünsten.
1	Stk	Zwiebel	
1	EL	Oel	
1	dl	Bouillon	Bouillon dazugiessen und weiterdünsten bis alle Flüssigkeit verdampft und der Federkohl weich ist. Pfanne vom Herd nehmen und den Federkohl abkühlen lassen.
250	gr.	Ricotta	Federkohl oder Spinatblätter mit Ricotta in eine Schüssel geben. Mit Salz und Pfeffer würzen. Zitronenschale fein dazureiben. Alles gut mischen. Pastateige entrollen. Daraus je 4 gleich grosse Stücke schneiden. Füllung gleichmässig darauf verteilen. Einrollen.  Cannelloni in eine eingeölte Gratinform legen. Backofen auf 200 Grad vorheizen.
		Salz und Pfeffer	
1/2	Stk	Zitrone	
2	Stk	Pastateig-Rollen	
1	dl	Bouillon	Bouillon und
180	gr.	Sauer-halb-Rahm	Sauerhalbrahm mischen, mit
		Salz und Pfeffer	Salz und Pfeffer abschmecken und über Cannelloni giessen.
120	gr.	Reibkäse	Reibkäse darüber streuen.
			Cannelloni in der Ofenmitte ca. 20 Minuten gratinieren.
1	Stk	Thymian-Zweig	Thymianzweig darüberzupfen.
1/2	Stk	Zitrone	Nach Bedarf etwas Zitronenschale darüber reiben.