



Ricotta-Spinat- Cannelloni mit Salbeibutter

Zubereitung

1. NATURATA Dinkel Lasagneblätter in einem Topf mit Salzwasser al dente garen, in kaltem Wasser abschrecken und mit einem Küchentuch trockentupfen.
2. Für die Füllung den Ricotta mit dem aufgetauten und etwas zerkleinerten Blattspinat, sowie NATURATA Gemüsebrühe, geraspeltem Parmesan, Muskatnuss, Salz und Pfeffer vermengen.
3. Die Masse in einen Spritzbeutel füllen. Die vorgegarten Lasagneblätter auf der Arbeitsfläche ausbreiten und jeweils einen Streifen Ricottamasse in die Mitte der Blätter spritzen. Die Lasagneblätter einrollen und die fertigen Röllchen in eine Auflaufform setzen.
4. Den Pecorino-Käse darüber streuen und das Ganze im vorgeheizten Ofen bei 200°C (180°C Umluft) auf mittlerer Schiene für ca. 10 Minuten gratinieren.
5. Während die Cannelloni im Ofen backen, den Salbei zerkleinern und in einer Pfanne zusammen mit der Butter langsam erhitzen.
6. Den weißen Schaum abschöpfen. Jeweils 4 Cannelloni auf einen Teller geben und mit etwas Salbeibutter übergießen.



Zubereitungszeit: Mittel

Zutaten (4 Cannelloni)

Naturata Zutaten

- 1 EL Gemüsebrühe mit Bio-Hefe
- 16 Lasagne, Dinkel hell
Blätter

Weitere Zutaten

- 500 g Ricotta
- 250 g Blattspinat, tiefgefroren
- 100 g Parmesan
- Muskat
- 150 g Pecorino Käse
- 5 Stiele Salbei
- 150 g Butter
- Pfeffer