

# Cannelloni mit Spinat und Feta

## Für 4 Personen

|                           |                     |                 |
|---------------------------|---------------------|-----------------|
| 15 g getrocknete Morcheln | 200 g Blattspinat   | 2 TL Butter     |
| 50 g Schmand              | 400 g Feta, mild    | 1 Knoblauchzehe |
| Pfeffer                   | 1 TL Zitronenschale | Salz            |
| 1 Schalotte               | 100 ml Weißwein     | 300 g Sahne     |
| 250 g Cannelloni          | 200 g Mozzarella    | 150 g Parmesan  |

Die Morcheln in eine kleine Schüssel geben, mit kaltem Wasser bedecken und einweichen.

Den Blattspinat verlesen, waschen und trocken schütteln.

In einer Pfanne 1 TL Butter erhitzen. Den Spinat darin andünsten und kurz zusammenfallen lassen.

Spinat abtropfen lassen, dann mit dem Schmand in eine Küchenmaschine oder einen Mixer geben und fein mixen.

Feta grob zerbröckeln, zugeben und kurz untermixen.

Den Knoblauch abziehen und fein hacken. Knoblauch, Pfeffer und Zitronenschale zur Masse geben. Abschmecken und eventuell noch etwas Salz zugeben.

Die Schalotte abziehen und in feine Würfel schneiden.

In einem Topf 1 TL Butter erhitzen. Die Schalottenwürfel darin glasig andünsten.

Eingeweichte Morcheln gut ausdrücken, grob hacken, zugeben und kurz mit andünsten.

Mit Weißwein ablöschen und etwas einkochen lassen.

Die Sahne zugeben und mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Den Backofen auf 180 Grad Ober- und Unterhitze vorheizen.

Spinat-Feta-Masse in einen Spritzbeutel geben. Die Masse in die Cannelloni spritzen.

Cannelloni in eine Auflaufform (ca. 20 x 30 cm) schichten.

Die Morchelsauce darüber gießen.

Mozzarella abtropfen lassen und zerpuffen. Parmesan fein reiben. Zunächst Mozzarella, dann Parmesan über die Nudeln verteilen.

Die Form in den heißen Backofen schieben. Cannelloni 35-45 Minuten goldbraun backen. Vor dem Servieren kurz ruhen lassen.

Antonina Müller am 04. April 2022